N°4 - APRILE 2017 € 4,00

LA CUCINA ITALIANA

Dal **1929** *il mensile di gastronomia con la cucina in redazione*

76 NUOVE RICETTE

FIOR DI BRIOCHE
Soffice e fragrante, per le prime merende all'aperto

Delizie di Pasqua

Torte e crostate
Golosi ripieni a sorpresa
Creme delicate

GRAN MENU DI PRIMAVERA PER FESTEGGIARE

LA FRITTATA SI FA CHIC / **IL CACAO** COL DOLCE E COL SALATO
PRALINE DI FORMAGGIO / **LA PASTIERA** E I SUOI SEGRETI

ISSN 1121-1504
IN EDICOLA DAL 24.03.17

P.I. SPA SPED. IN A.P. D.L. 353/03 ART 1, COMMA 1, DCB VR - AUSTRIA € 9,50 - BELGIO € 8,00 - FRANCIA € 7,90 - GERMANIA € 10,00 - LUX € 8,00 - SPAGNA € 7,50 - SVEZIA SEK 95,00 - CANTON TICINO CHF 9,90 - SVIZZERA CHF 10,80 - U.K. GBP 8,25

HOME MADE WITH LOVE
In Tescoma siamo grandi fan del "fatto in casa", con ingredienti freschi di stagione e a km zero. E tu sai resistere alla tentazione di preparare un piatto genuino, fatto con le tue mani? Apri la dispensa e lascia spazio alla creatività. Agli utensili pensiamo noi: nel nostro assortimento di oltre 2.000 prodotti troverai un'infinità di accessori di cui non potrai più fare a meno per preparare i piatti di tutti i giorni e i menu per le grandi occasioni. E per concludere un pranzo delizioso... non può mancare un buon caffè. In Tescoma abbiamo tutti gli ingredienti giusti per le tue ricette.
caffettiera PALOMA COLORE
art. 647021
tescoma paloma
tescoma.
SHOP
www.tescoma.it
Numero Verde
800777546
la passione in cucina.

Nel brio sfolgorante del Golfo di Napoli, della schiva e riservata Maria Teresa d'Austria, sposa di Ferdinando II di Borbone, tutti dicevano che aveva "o' musso luongo", e che non rideva mai. Fino a quando non assaggiò una fetta di pastiera. La torta che "piace e' femmene, all'uommene e e' creature" alla regina sembrò il paradiso e le fece scappare un sorriso.

Il miracolo è in quella pienezza *che si sente al primo boccone e che fa pensare alla pastiera come a un compendio del mondo che sboccia dalla corazza di frolla. Il ripieno, che non deve essere veramente dolce, è fatto di grano, di ricotta, di uova, profumato con l'acqua di fiori di arancio. I simboli di Pasqua, la ricchezza, la vita nuova e l'abbondanza, si fondono in un sapore delicato e schietto, che aveva commosso il filosofo Benedetto Croce e che da sempre è nel cuore dei napoletani.*

Cinzia, un'amica del nostro giornale*, la pastiera la fa da quarant'anni; ogni anno ne prepara dieci, per il suo pranzo di festa, per i figli, per gli amici. L'impresa la impegna per ore e ore, una torta alla volta, perché impastare grandi dosi non le viene bene. Per la frolla, strutto, come tradizione, o burro? Per Cinzia burro, come usano ormai in tanti, che hanno perso la confidenza con quel gusto antico e greve della sugna. A Napoli anche le pasticcerie si dividono, e il burro sta avendo la meglio. Nel ripieno, crema oppure no? I puristi rabbrividiscono, ma la crema allevia il sapore un po' brusco della ricotta, che dovrebbe essere quella romana, di pecora. Infine, il respiro del dolce: l'aroma di fiori di arancio. Bisogna aggiungerlo un po' alla volta, fermandosi al punto giusto, all'equilibrio perfetto dei profumi.*

La prima pastiera *che ho assaggiato era arrivata per posta, nella sua scatola tonda di latta, come le "pizze" con le vecchie pellicole dei film. Ho ancora in mente quell'allegria di quando si stanno per provare cose mai provate e il piacere per quel "dolce a metà, che sa di sole e di serenità". Così la descriveva sessant'anni fa Mario Stefanile, che teneva in gran conto le cose di cucina e sapeva raccontarle con l'ironia leggera delle brezze del Golfo. Consigliava di assaggiare quella della mamma ottantenne di un amico, perché solo le vecchie signore napoletane possiedono "il garbo, la pazienza e il gusto" per creare un capolavoro. A Stefanile la pastiera piaceva in compagnia di un bicchierino di liquore Strega, ottocentesca specialità di Benevento a base di erbe. Ma è buona anche con un vino passito o con il Marsala.*

Questo monumento della pasticceria *è il protagonista del servizio che trovate a pag. 84: potrete prepararlo nello stile classico delle signore napoletane oppure trasformarlo in semifreddo, in crema, in una mattonella speziata con il ripieno di riso, che poi esisteva già in qualche storico ricettario. Stanno arrivando i giorni di festa: giocare con un classico darà grandi soddisfazioni.*

Maddalena Dalla Cia

PRONTA PER VOI
La pastiera napoletana tradizionale (pag. 84).

La filosofia che ci guida dal 1929

Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Un cuoco lo pensa e lo realizza, e un redattore ne segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative.

Fotografie di Riccardo Lettieri, Beatrice Prada

UN MONDO DI CUCINA

Ogni mese l'appuntamento è in edicola, ma ogni giorno puoi trovare **La Cucina Italiana** anche sul web, nel sito sempre aggiornato dove scoprire video, contenuti aggiuntivi e cercare tra migliaia di ricette! Su *www.lacucinaitaliana.it*

siamo

Digital

SOCIAL NETWORK Puoi interagire con noi attraverso i nostri profili sui social network Facebook, Twitter, Pinterest, Tumblr, Instagram.

LA COPIA DIGITALE Se ti piace sfogliare la rivista su tablet e smartphone puoi acquistare la copia digitale. Se ti abboni al giornale di carta avrai inclusa la copia digitale. Un bel vantaggio, non trovi?

e in più

Facciamo Scuola

LA SCUOLA DE LA CUCINA ITALIANA
è a Milano in via San Nicolao 7, angolo piazza Cadorna. Non perderti i nostri corsi di cucina, pasticceria, per bambini e anche in lingua inglese.
Segui i nostri eventi in tutta Italia e se hai un'azienda richiedi i nostri servizi: team building e gare in cucina.
Direttore: Emanuele Gnemmi
www.scuola.lacucinaitaliana.it

Per scrivere alla redazione:
cucina@lacucinaitaliana.it
Piazza Castello 27, 20121 Milano

LA CUCINA ITALIANA

QUALITY IS OUR BUSINESS PLAN

Ci accontentiamo semplicemente del meglio e creiamo i migliori prodotti editoriali. Per questo abbiamo La Cucina Italiana, da quasi 90 anni la guida più autorevole nel mondo del gusto e della tradizione italiana, AD, che da oltre 30 anni racconta le più belle case del mondo, e Traveller, viaggi straordinari accompagnati da eccezionali reportage fotografici per viaggiare comodamente dalla poltrona di casa. Tradotto in una parola, Qualità. In due parole, Condé Nast.

N. 04 - Aprile 2017 - **Anno 88°**

Direttore Responsabile
MARIA VITTORIA DALLA CIA

Editorial Advisor
ETTORE MOCCHETTI

Contributing Editor
FIAMMETTA FADDA

Redazione
LAURA FORTI (redattore esperto) - lforti@lacucinaitaliana.it
ANGELA ODONE - aodone@lacucinaitaliana.it
SARA TIENI - stieni@lacucinaitaliana.it
VALENTINA VERCELLI - vvercelli@lacucinaitaliana.it

Ufficio grafico
RITA ORLANDI (capo ufficio grafico)
SARA BORNEY
SARA DI MOLFETTA
FRANCESCA SAMADEN
Progetto grafico
GIUSEPPE PINI
Photo Editor
ELENA VILLA
Cucina sperimentale
JOËLLE NÉDERLANTS
Styling
BEATRICE PRADA (ricettario e rubriche)

Segreteria di Redazione
VIRGINIA RIZZO - cucina@lacucinaitaliana.it

Chef
SERGIO BARZETTI, DEBORAH CORSI, EMANUELE FRIGERIO, DAVIDE OLDANI, WALTER PEDRAZZI, ANGELO PRINCIPE, ALESSANDRO PROCOPIO, SAURO RICCI, GIOVANNI ROTA, GIOVANNI RUGGIERI

Hanno collaborato
RICCARDO BIANCHI, LUIGI CARICATO, CECILIA CARMANA, SAMANTA CORNAVIERA, NICOLETTA DEL BUONO, DRINKABLE BEREBENEOVUNQUE, CRISTINA FABBRI, LAURA FERRARI K., AMBRA GIOVANOLI, VANESSA PISK, CRISTINA PORETTI, TANYA SCOTTO D'ANIELLO, MANUELA SORESSI, CARLO SPINELLI, STUDIO DIWA (REVISIONE TESTI), GIULIA UBALDI COSSUTTA, GIUSEPPE VACCARINI (ABBINAMENTI VINI E BIRRE/RICETTE)
Per le foto
AG. 123RF, AG. AWL-IMAGES, AG. CONTRASTO, AG. MONDADORI PORTFOLIO, AG. SIME, LUCIANO BARSETTI, MARTA BUSO, ALESSANDRA FARINELLI, MARCO FAZIO, MATTEO IMBRIANI, RICCARDO LETTIERI, FRANCESCA MAGNANI, GAIA MENCHICCHI, FEDERICO NERO, LORENZO ORLANDI, BEATRICE PILOTTO, BEATRICE PRADA, SEBASTIANO ROSSI, STEFANO SCATÀ, YDO SOL, FABRIZIO TROCCOLI, FRANCESCO VIGNALI

Divisione LA CUCINA ITALIANA, VANITY FAIR
Direttore PAOLA CASTELLI

Advertising Manager FEDERICA METTICA

Direttore Vendite GIANCARLO ROPA

Digital Sales Director: CARLO CARRETTONI
Moda e Oggetti Personali: MATTIA MONDANI Direttore. **Beauty:** MARCO RAVASI Direttore.
Grandi Mercati: MICHELA ERCOLINI Direttore **Piemonte, Liguria, Valle d'Aosta:** MATTIA MONDANI Area Manager
Veneto, Trentino Alto Adige, Friuli Venezia Giulia, Emila Romagna, Marche: LORIS VARO Area Manager.
Toscana, Umbria, Lazio e Sud Italia: ANTONELLA BASILE Area Manager.
Uffici Pubblicità Estero - Parigi/Londra: ANGELA NEUMANN
New York: ALESSANDRO CREMONA. **Barcellona:** SILVIA FAURÒ. **Monaco:** FILIPPO LAMI
Digital Marketing: MANUELA MUZZA. **Social Media:** ROBERTA CIANETTI

EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A.

Presidente e Amministratore Delegato Gianpaolo Grandi
Direttore Generale Fedele Usai
Vicedirettore Generale Domenico Nocco

Vice Presidente Giuseppe Mondani, **Direttore Digital** Marco Formento
Direttore Centrale Consumer Marketing & Audience Development Massimo Monzio Compagnoni
Direttore Business Development Roberta La Selva, **Direttore Comunicazione** Laura Piva
Direttore Circulation Alberto Cavara **Direttore di Produzione** Bruno Morona, **Direttore Risorse Umane** Cristina Lippi
Direttore Amministrativo Ornella Paini, **Controller** Luca Roldi, **Direttore Branded Content** Raffaella Buda

Sede: 20121 **Milano**, piazza Castello 27 - tel. 0285611 - fax 028055716. **Padova**, via degli Zabarella 113, tel. 0498455777 - fax 0498455700. **Bologna**, via Carlo Farini 13, Palazzo Zambeccari, tel. 0512750147 - fax 051222099 - **Firenze**, via Jacopo Nardi 6, tel. 0552638789 - fax 0552009540. **Roma**, via C. Monteverdi 20, tel. 0684046415 - fax 068079249. **Parigi**, 4 place du Palais Bourbon 75007 Paris - tel. 00331-44117885 - fax 00331-45569213. **New York**, 125 Park avenue suite 2511 - New York NY 10017 - tel. 212-3808236 - fax 212-7867572. **Barcellona**, Passeig de Gràcia 8/10, 3° 1a - 08007 Barcelona tel. 0034932160161 - fax 0034933427041. **Monaco di Baviera**, Eierwiese 5b - 82031 Grünwald - Deutschland - tel. 0049-89-21578970 - fax 0049-89-21578973. **Istanbul**, Yenimahalle Tayyareci Fethi Sok. 28/7 Bakırkoy - 34142 Istanbul - Turkey - Cell: 0090-532-2614343 - email: arin@condenast.it

IN COPERTINA *Torta brioche* (pag. 132) - *Ricetta di* Joëlle Néderlants - *Foto di* Riccardo Lettieri

Tupperware®
...che sorpresa!
Portauovo Pasqualino
Numero Verde
800-821053

Aprile

SOMMARIO

IDEE

SUGGESTIONI

RICETTE

GUIDE

I menu di aprile

SEI PROPOSTE **SCELTE** TRA LE NOSTRE RICETTE

Facile

INSALATA CON ASPARAGI E RASPADURA *pag. 40*

ORZO CON TARTARE DI SPIGOLA *pag. 107* ☞ *foto*

DISCHETTI AI PISELLI CON BACCALÀ MANTECATO *pag. 69*

SORBETTO ALL'AVOCADO *pag. 44*

Festoso

PRALINE DI FORMAGGIO ASSORTITE *pagg. 52-53*

"TAGLIATELLE" DI FRITTATA AL SUGO ROSSO *pag. 66*

AGNELLO ARROSTO CON FAVE E LATTUGA *pag. 126*

FORESTA NERA E ROSA *pag. 135* ☞ *foto*

Marinaro

TARTARE DI GAMBERI MARINATI *pag. 100*

FETTUCCINE SOTTILI CON FAVE E BOTTARGA *pag. 43*

BOLLITO DI MARE *pag. 115* ☞ *foto*

GUSCI DI FROLLA CON ANANAS E SALSA ALLA VANIGLIA *pag. 74*

Gourmet

TORTINI CON UOVO MARINATO ALLE VIOLE *pag. 127*

CAPPELLETTI IN CREMA DI CAROTE E FINOCCHIETTO *pag. 109*

PICCIONE CON RISO E PLATANO FRITTO *pag. 78* ☞ *foto*

CREMA IN VASETTO CON POMPELMO E AMARETTI *pag. 129*

Leggero

TACCOLE, FAGIOLINI, FIORI DI ZUCCA E POLLO A DADINI *pag. 104*

ZUPPETTA DI CIPOLLOTTI E FAVE *pag. 108* ☞ *foto*

COPPA DI FRAGOLE E RICOTTA AL LIME *pag. 43*

Vegetariano

MALFATTI DI RICOTTA E BORRAGINE CON CREMA DI MAIS *pag. 58* ☞ *foto*

VERDURE COTTE CON CIALDA DI LENTICCHIE *pag. 120*

FRITTATA DOLCE CON FRAGOLE E CONFETTURA *pag. 71*

La nostra Scuola

ABBIAMO APERTO LE PORTE A UNA GRANDE **MAESTRA DEL TÈ**, PER UN POMERIGGIO CONVIVIALE, DOVE SONO STATI SVELATI TUTTI I SEGRETI DEL PERFETTO *AFTERNOON TEA*

A CURA DI VALENTINA VERCELLI

I FIORI FRESCHI SONO UN CORREDO IMMANCABILE SULLA TAVOLA DEL TÈ DELLE CINQUE

JANE PETTIGREW

Dopo oltre trent'anni nel mondo del tè, è una delle figure più autorevoli del settore. La sua carriera, cominciata con l'apertura di una sala da tè nel 1983, l'ha vista vestire i panni di docente e consulente. Ha scritto 16 libri e nel 2014 è stata eletta *Best Tea Educator* ai *World Tea Awards*. Oggi è direttrice della formazione della **UK Tea Academy**, che propone corsi di diverso livello in Gran Bretagna.

L'affluenza è stata da primato, con i partecipanti che hanno raggiunto la sede della nostra Scuola da ogni parte del Nord Italia. L'occasione, d'altra parte, era speciale: un *afternoon tea* con Jane Pettigrew, organizzato in collaborazione con l'*Associazione Italiana Cultura del Tè* e con *La Teiera Eclettica*. Da qualche anno il tè sta vivendo un nuovo boom, catturando l'interesse dei giovani: merito di Internet, che ha facilitato i contatti con i produttori, della possibilità di visitare le piantagioni durante viaggi esotici, della maggiore disponibilità sul mercato di varietà pregiate e della accresciuta consapevolezza delle proprietà benefiche della bevanda. Il sabato pomeriggio è volato, grazie all'entusiasmante racconto di come la bevanda sia stata introdotta dalla Cina in Inghilterra nel XVII secolo e presto sia diventata un elemento caratterizzante della vita sociale britannica. Passando dalla storia al rito, Jane ha svelato tutti gli accorgimenti per preparare a casa il perfetto tè del pomeriggio: l'ideazione degli inviti, l'allestimento della tavola, le tipologie di tè e gli accompagnamenti dolci e salati da servire agli ospiti. Durante il racconto i partecipanti hanno degustato quattro tè pregiati, accompagnati da alcune prelibatezze tipiche dell'*afternoon tea* inglese preparate dai nostri cuochi, come gli *scones*, dolcetti da forno che si servono con confetture e una crema alla panna. Abbiamo approfittato dell'occasione per rivolgere a Jane qualche domanda.

Esiste un tè per ogni momento della giornata?
Consiglio un tè nero forte a colazione, in grado di risvegliare e di sopportare l'aggiunta del latte; a pranzo dipende da quel che si mangia: pasta e tramezzini si abbinano a un tè nero, per sushi e preparazioni con le uova sono meglio i tè verdi. Per accompagnare uno spuntino pomeridiano leggero è perfetto il darjeeling, mentre per snack più sostanziosi va bene un tè nero di Ceylon. Provate un oolong ossidato con la cioccolata fondente.

Sopra: affascinanti immagini d'epoca hanno illustrato l'evoluzione dell'*afternoon tea*. I partecipanti hanno degustato quattro tè: il Bloomfield Tea, un tè nero indiano biologico, il Sencha Fukamushi Okumidori Tea, un tè verde giapponese, il Shui Xien Tea, un tè oolong cinese, e il Nuwara Eliya Op Tea, un tè nero Orange Pekoe di Ceylon. **Sotto:** Jane Pettigrew con Barbara Sighieri, titolare de *La Teiera Eclettica*, un punto di riferimento a Milano per gli appassionati di tè.

E se volessimo accompagnare con il tè la pasta al pomodoro e il risotto con lo zafferano, due superclassici della cucina italiana?
Una sfida che apre a esperimenti affascinanti. Con le preparazioni a base di pomodoro ci vogliono tè di sapore abbastanza deciso, come gli oolong ossidati o i tè neri cinesi. L'aromaticità dello zafferano predilige invece un tè verde, come un sencha o un mao feng.
Qualche accorgimento per preparare a casa un tè a regola d'arte?
Oltre a scegliere un tè di qualità, è importante l'acqua: da evitare quella del rubinetto, che altera il sapore del tè. Fondamentale è la temperatura d'infusione, che deve variare in base al tè scelto: è più alta per i tè neri, mentre per quelli verdi non deve superare i 60-70 °C. Occorre, inoltre, prestare attenzione alla proporzione tra acqua e foglie e al tempo d'infusione. Infine, il tè va conservato per due anni al massimo, in appositi contenitori ermetici.

Fotografie di Gaia Menchicchi

In calendario

MENU DI PASQUA
3, 6, 8, 11 aprile

Un corso per preparare un pranzo di Pasqua come vuole la tradizione: pasqualina con uova di quaglia, tortellini con coniglio in porchetta, coscia di agnello al forno e pastiera napoletana sono le ricette protagoniste della lezione.

UOVA
1, 5, 18, 27 aprile

Soufflé, crêpes, in camicia, in forma... Un incontro per imparare a cucinare in tutti i modi uno degli ingredienti più versatili in cucina.

PASTA FRESCA
4, 22 aprile

Un corso di tre lezioni per imparare a fare in casa la pasta fresca, dalle varianti più semplici a quelle ripiene.

PASTICCERIA SALATA
11, 19, 27 aprile

Un corso dedicato agli stuzzichini più sfiziosi: cantucci salati alle acciughe e frutta secca, panini al latte farciti, barchette di pasta frolla, mini plum cake e cracker con semi misti. Per un aperitivo irresistibile.

Dove andare

GLI AMANTI DEL VINO SI INCONTRANO A VERONA E IN ALTO ADIGE. SUL GARDA GRANDI CUOCHI SI MISURANO COL **PESCE DI LAGO**. E A MILANO SI VISITA LA SALA DA PRANZO ANNI SESSANTA DEGLI ARCHITETTI CASTIGLIONI

A CURA DI RICCARDO BIANCHI

OLTRE 4000 ESPOSITORI

9-12 APRILE **VERONA**

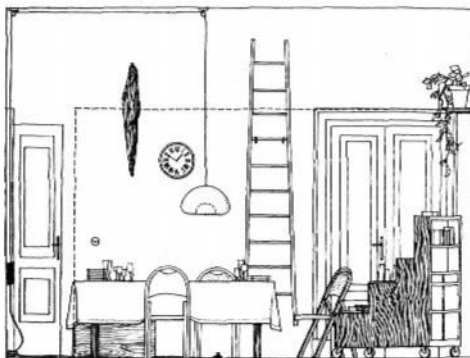
VINITALY

È la 51esima volta di Vinitaly, uno dei più importanti saloni mondiali di vini e distillati. Riveduti e ampliati i padiglioni di Piemonte, Toscana, Sardegna e Vininternational, debutto per le cantine di Stati Uniti e Regno Unito: queste alcune delle **novità 2017**, che integrano i convegni e le consuete degustazioni tra conferme e scoperte. Negli stessi spazi c'è anche Sol&Agrifood, rassegna dell'agroalimentare di qualità. Migliorata la app Vinitaly, scaricabile dal sito. *www.vinitaly.com*

23-28 APRILE | **LAGO DI GARDA** **FISH & CHEF**

Paolo Trippini, Silvio Battistoni, Vinod Sookar, Andrea Tonola, Paolo Donei e Dream Team sono i nomi chiamati a misurarsi con i prodotti di eccellenza del territorio del Benaco, la denominazione di origine latina del Garda, a iniziare dal pesce e dalle carni di razza Garronese Veneta. L'edizione 2017 si svolge in **sei serate** in altrettanti borghi del lago. *fishandchef.it*

MILANO **DIMENSIONE DOMESTICA** | **Tutto** APRILE

Alla Fondazione Castiglioni è di scena la seconda puntata del "serial" espositivo che racconta l'idea di casa secondo gli architetti Pier Giacomo e Achille Castiglioni. **"L'Ambiente arredato per il pranzo"** è la ricostruzione, curata dallo storico Beppe Finessi e allestita da Marco Marzini, dell'originale realizzato dai Castiglioni nel 1965 per la mostra "La casa abitata" a Palazzo Strozzi di Firenze. Visitabile fino a dicembre. *fondazioneachillecastiglioni.it*

31 MARZO-2 APRILE
ROMA
LA CITTÀ DELLA PIZZA
40 tra i migliori pizzaioli d'Italia si riuniscono a Roma per il debutto di questa manifestazione. *www.lacittadellapizza.it*

22 APRILE-1° MAGGIO
ASCOLI PICENO
FRITTO MISTO ALL'ITALIANA
Oltre 60 fritti dall'Italia e dal mondo, compreso il *cuoppo*, il tradizionale cartoccio napoletano. *www.frittomistoallitaliana.it*

9 APRILE
MAGRÈ (BZ)
SUMMA
Compie 20 anni l'evento enologico della Tenuta Alois Lageder: si festeggia con un'edizione speciale e con oltre 70 vignaioli da tutto il mondo. Sempre nel segno dell'ecologia. *www.summa-al.eu*

19-20 APRILE
PAESTUM (NA)
LE STRADE DELLA MOZZARELLA
È il 10° congresso dedicato alla mozzarella di Bufala Campana Dop. Annunciato anche Bottura. *www.lsdm.it*

29 APRILE-1° MAGGIO
CASTIGLIONCELLO (LI)
FOODIES FESTIVAL
L'evento, alla sua quarta edizione, quest'anno è dedicato a "Musica e cibo, l'unione perfetta". *www.foodiesfestival.info*

Fotografie di Ennevi, Alessandra Farinelli

Giusti adesso

AGRUMI FUORI STAGIONE, CONIGLI CHE PAION LEPRI, UN FINTO PREZZEMOLO. NELLA SPESA DI APRILE C'È TANTO DA **SCOPRIRE**

A CURA DI LAURA FERRARI K.

ARANCIA BIONDA DEL GARGANO

È primavera e arrivano le Bionde, le pregiatissime arance "fuori stagione", oggi **tutelate con l'Igp**, ma rinomate da secoli: già intorno al Mille, infatti, il principe Melo da Bari le spedì come regalo ai duchi di Normandia. Giallo dorato intenso, sapore dolce e profumo persistente fanno di questi agrumi l'ingrediente prezioso di molte ricette, oltre che del liquore Arancino del Gargano e della birra bianca del Gargano, creata dal birrificio locale Ebers Beers.

CORIANDOLO Pur avendo antiche origini mediterranee, questa pianta erbacea di **sapore speziato** è oggi più nota all'estero. Questa è la stagione migliore per riaccreditarla sulle nostre tavole: le foglie fresche hanno un gusto intenso e un po' pungente, eccellente per esaltare zuppe di verdura e di legumi, ma anche secondi di carne o di pesce. I semi sono più delicati e vengono impiegati per aromatizzare sottaceti e salamoie.

CONIGLIO LEPRINO È tipico della Tuscia altolaziale e ha un mantello di colore grigio fulvo, come la sua parente selvatica, la lepre belga, di cui rappresenta un incrocio. Viene allevato all'aperto e per questo è particolarmente **sodo, sano e saporito**, ricchissimo dal punto di vista proteico ma povero di grassi. In più, un rigoroso disciplinare proibisce agli allevatori di fare uso di medicamenti, rendendo i conigli leprini ideali anche nell'alimentazione dei bambini.

CACAO CRIOLLO Mentre sulle nostre tavole troneggiano le uova realizzate con il suo derivato più amato, il cioccolato, in Centro America si conclude la raccolta del cacao. Minima produzione e massima qualità sono le caratteristiche della **varietà più pregiata**, il Criollo, che proprio in virtù della sua naturale e ricchissima aromaticità consente di limitare l'uso dello zucchero in tavoletta e di evitare l'aggiunta di additivi.

Sardine

Sono le saporite protagoniste di **ricette antiche**, diffuse in tutta la Penisola (dalle sarde a beccafico siciliane a quelle in saòr veneziane). Parenti dell'acciuga, da cui si distinguono per le dimensioni un poco più grandi e il corpo più panciuto, si pescano tutto l'anno ma il periodo migliore comincia ora che si avvicinano alla costa per deporre le uova e si protrae per tutta la primavera.

Salsiccia Rossa di Castelpoto

È il fiore all'occhiello del piccolo centro campano di Castelpoto, che a questo insaccato, presidio Slow Food, dedica una sagra ogni aprile. È a base di **carni suine sceltissime**, aromatizzate con il peperoncino locale. Di solito richiede una stagionatura minima di tre settimane, ma si può consumare anche fresca, cotta alla brace o come condimento della pasta.

Prescinsêua

Il nome di questa **cagliata**, fresca e acidula, deriva dal genovese *presû*, che indica il caglio estratto dallo stomaco dei vitelli da latte. È l'ingrediente che caratterizza la focaccia di Recco e la torta pasqualina ligure e ha origini antichissime: una legge del 1413 la indicava come l'unico omaggio che i genovesi potevano fare al Doge.

È il momento di

ASPARAGI	SPUGNOLE
BARBA DI FRATE	TACCOLE
CRESCIONE	CEDRI
FAVE	CLEMENTINE
PATATE NOVELLE	FRAGOLE
RABARBARO	MELE ANNURCHE

Cherchez la femme

CARAMELLE VESTITE DA GRANDI ARTISTI, DECINE DI CREMINI, PRALINE, GELATINE. LE IRRESISTIBILI BONTÀ DI **BARATTI & MILANO** SI INCONTRANO NELLO STORICO CAFFÈ BOMBONIERA DI TORINO

A CURA DI MANUELA SORESSI

Capita che i nomi siano fuorvianti. Prendete la Baratti & Milano: non ha niente a che fare con la Lombardia. Anzi, se c'è un marchio che identifica la "torinesità" è proprio quello fondato nel 1858 da due giovani confettieri arrivati dal Canavese. A Torino, però, Baratti & Milano non è solo sinonimo di cremini e gianduiotti, caramelle e amaretti morbidi. È soprattutto il nome di uno stupendo caffè storico, uno dei più noti e frequentati della città sabauda. Un locale che ha visto passare crinoline e minigonne, ha ospitato teste coronate e artisti bohémien, ha resistito a due guerre, ma ha mantenuto il suo stile. E il suo côté femminile.

Già a fine Ottocento chi avesse voluto ammirare le signore più eleganti della città non avrebbe avuto dubbi. Si sarebbe diretto sotto il portico di piazza Castello, sarebbe entrato nelle sale di questa confetteria e si sarebbe accomodato a un tavolino con un vermut o una cioccolata in tazza. Da lì, complici i grandi specchi alle pareti, avrebbe sbirciato signore e signorine, contesse e baronesse, sedotte dalle paste e dalle praline, così irresistibili da vincere anche l'austera educazione sabauda e produrre un prodigio: "Fra quegli aromi acuti,/ strani, commisti troppo/ di cedro, di sciroppo,/ di creme, di velluti,/ di essenze parigine,/ di mammole, di chiome:/ oh! le signore come/ ritornano bambine!". Eh sì, perché "Le Golose" ritratte con ironia da Guido Gozzano, il poeta piemontese intimista cultore delle piccole cose, sono proprio le frequentatrici del Baratti & Milano, dove questa poesia venne scritta, nel 1907. Allora però non c'erano i tavolini col piano di marmo, i lampadari di cristallo, le decorazioni in mogano e le sedie foderate in pelle rossa che si vedono oggi. Sarebbero arrivate solo quattro anni dopo, quando venne riallestito in occasione dell'Esposizione Internazionale per i primi cinquant'anni dell'unificazione italiana. Un arredo prezioso, in puro gusto Liberty, che è stato restaurato con cura dalla famiglia Repetto, proprietaria del gruppo piemontese Elah Dufour Novi, dopo che nel 2000 ha rilevato marchio e azienda. "Siamo orgogliosi di aver riportato agli antichi fasti questo stupendo locale che esprime l'anima di un marchio così prestigioso e significativo per la storia della tradizione dolciaria torinese", racconta il presidente e amministratore delegato Guido Repetto. "Una bottega nata dal nulla, che si è costruita presto un nome nella prima capitale d'Italia, tanto da diventare fornitore ufficiale della Real Casa e da poterne usare lo stemma nell'insegna del negozio. Questo locale è stato il coronamento di un percorso di successo e continua ancora oggi, dopo 160 anni, a esprimere l'anima della Baratti & Milano".

→

→

Non un luogo di dibattiti intellettuali, allora...
È stato piuttosto un luogo di delizie, una "bomboniera" dove i pasticcini erano esposti in vetrina su piani di panno rosso come gioielli e dove si andava per concedersi piccoli piaceri, come le praline alla nocciola, i Ballottin, le gelatine di frutta. Tutti prodotti esclusivi, realizzati nel laboratorio interno, che sono entrati nella storia del costume e fanno parte dei grandi "classici" della tradizione dolciaria piemontese. Penso alla nostra caramella classica, nata nel 1911, che è considerata un caposaldo della storia del food design italiano.

Come nasce una vostra caramella o un cioccolatino?
Da una sapiente miscela di ingredienti selezionati di alta qualità, di passione e professionalità dei maestri cioccolatieri, di prodotti esclusivi e confezioni eleganti. Partiamo da materie prime pregiate e continuiamo a produrre con la stessa cura artigianale di un tempo, garantendo una qualità costante e controllata.
La nostra filiera produttiva parte dalla selezione di ingredienti laddove nascono e la produzione avviene solo nei nostri due stabilimenti di Bra e Sassello.

Che tipo di ingredienti usate?
I più pregiati, come il latte della Normandia e le nocciole del Piemonte, per cui abbiamo sottoscritto un accordo di filiera con Coldiretti. Lo stesso vale per il cacao: siamo tra le poche aziende del nostro settore a selezionare le varietà migliori nei paesi di origine e a farle lavorare in loco, sotto il diretto controllo dei nostri tecnici. E come grasso utilizziamo solo burro di cacao.

Qual è il segreto di un cioccolato pregiato?
La sua pastosità, il gusto vellutato, ma anche la consistenza e la brillantezza dipendono dal concaggio. Noi lo facciamo in speciali conche, a temperatura controllata, per molte ore. Questa lunga operazione elimina le tracce di acidità e umidità, ed esalta gli aromi del cioccolato.

Come fate a declinare un solo prodotto, il cioccolato, in centinaia di varianti diverse?
Partiamo da ricette storiche e le interpretiamo con gusto contemporaneo. Per esempio, del nostro cremino, che è stato creato negli anni Trenta, oggi proponiamo una decina di varianti, compresa quella a quattro strati anziché i classici tre.

E gli spunti creativi partono da un vostro ricettario storico?
Ne abbiamo più di uno. Nel nostro archivio ne custodiamo diversi, scritti a mano nella prima metà del Novecento. Sono una miniera di idee.
E, ovviamente, sono top secret!

1

2

1, 2. Baratti seleziona le fave di cacao nei paesi di origine e le fa arrivare, essiccate, nel suo stabilimento di Bra, nel Cuneese, dove viene prodotto il cioccolato.
3. Dal cremino alla caramella "barattina", sono decine i prodotti che hanno reso celebre l'azienda e che vengono venduti, ancora oggi, nelle storiche scatole in latta.
4. La confetteria Baratti & Milano è uno dei locali più amati dai torinesi.
Nella pagina precedente
I manifesti e le cartoline di Baratti & Milano sono stati realizzati da grandi illustratori e artisti italiani degli anni Trenta, da Pluto (nella foto) a Depero, e sono diventati piccole icone di stile.

3

4

5 artigiani del cibo

NUOVI BISCOTTI DI RAGAZZI CON TANTA **VOGLIA DI RICOMINCIARE**, POI MANDORLE, COLOMBE, TONNO E UNA TOMA AL CACAO

TESTO GIULIA UBALDI COSSUTTA

Eredità rinnovata
Ad Acerenza, nel cuore della Lucania, Vincenzo Tiri ha sempre sognato di dare il proprio contributo alla piccola pasticceria familiare che per anni ha sfornato pane e dolci per conto terzi. Viaggiare e fare ricerca sono gli ingredienti del suo successo.

1

"Mi piace lavorare con il lievito perché è la materia **più viva** *che ci sia"*

Vincenzo TIRI

COLOMBE D'AUTORE

Le sue crezioni sono il risultato di una formula originale perfezionata negli anni: la **TRIPLA LIEVITAZIONE** di 72 ore, che rende gli impasti soffici, profumati e gustosi. Oltre alla versione classica, la colomba di Vincenzo Tiri è offerta in diverse varianti; per esempio, con caffè e cioccolato bianco, albicocca, gianduia, fragole e limone, oltre a un'edizione limitata con caramello, cioccolato e sale nero dell'Himalaya.

DOVE TROVARE LE COLOMBE

Tiri 1957, via Antonio Gramsci 2/4, Acerenza (PZ), www.tiri1957.it

LA CLASSICA
Un impasto a base di farina, zucchero, uova e burro, con scorze di arancia candita e in superficie mandorle e granella

Fotografia di Riccardo Lettieri

In una terra vocata per la viticoltura si producono vini pregiati

ROSSO VELLUTO

Era il diciottesimo secolo quando la famiglia Boscaini, oggi alla settima generazione, acquistò dei vigneti nel "Vaio dei Masi" una piccola valle nella Valpolicella Classica. Inizia così la storia di Masi, produttore leader di una delle eccellenze italiane più conosciute, l'Amarone, ma anche di una gamma di vini di pregio. Come il celebre **Campofiorin Rosso del Veronese IGT**, che compie cinquant'anni. Riconosciuto come l'originale *Supervenetian,* è il capostipite di una nuova categoria di vini veneti, da uve appassite, che ha segnato la storia della Valpolicella, diventando uno dei classici più amati al mondo. Il suo sapore ricco, rotondo, con tannini setosi e sentori di frutti rossi, regala al palato una sensazione di vivace acidità che lo rende adatto a un'ampia varietà di cibi. Con il progetto ***"Masi Wine Experience"***, l'azienda apre al pubblico le porte delle proprie sedi storiche e di altri luoghi di accoglienza dove poter degustare i suoi vini, fra vigneti e colline. Come la Tenuta Canova, sul lago di Garda, in cui è possibile visitare la cantina interamente dedicata al Campofiorin e fare una sosta al wine bar, dove l'intera selezione di vini Masi si degusta con la cucina di territorio e di casa.

LA RICETTA

RISOTTO AL CAMPOFIORIN, GAMBERI E GUANCIALE

RICETTA DI VITANGELO GALLUZZI CHEF DI MASI TENUTA CANOVA

Ingredienti per 4 persone:

1 litro *brodo vegetale –* ***375 ml*** *vino Campofiorin Masi*
320 g *riso Vialone Nano –* ***60 g*** *olio extravergine di oliva*
40 g *burro –* ***40 g*** *grana grattugiato –* ***30 g*** *scalogno tritato*
20 g *peperoncino dolce –* ***8*** *grossi gamberoni*
8 *fette sottili di guanciale stagionato –* ***1*** *rametto di timo – sale – pepe di mulinello*

Pulite i gamberi eliminando testa, carapace e budellino. Adagiate le code su un piatto e marinatele, per il tempo necessario alla cottura del riso, con 30 g di olio, il peperoncino tagliato a cubetti e il timo.
Soffriggete il guanciale, in una padella antiaderente, su fiamma vivace finché non sarà croccante. Scolate con una pinza da cucina e tenete da parte.
Scaldate il Campofiorin, a fuoco basso, fino a farlo ridurre del 30%.
Rosolate in una casseruola lo scalogno con 30 g di olio, poi quando sarà dorato, aggiungete il riso e tostatelo per alcuni minuti continuando a mescolare; salate e pepate, quindi unite la riduzione di vino e lasciate sfumare.
Quando il riso avrà assorbito il vino, portate a termine la cottura, a fiamma viva, versando via via il brodo caldo. Regolate di sale, poi spegnete e mantecate aggiungendo il burro, una macinata di pepe e il formaggio grattugiato.
Servite con le code di gambero marinate e il guanciale croccante.

2

*"Le **collaborazioni** di prestigio nascono per caso, come questo affinamento proposto da Ernst Knam, chef e pasticciere"*

Fabrizio TURINA

EDIZIONE SPECIALE

Fiore all'occhiello del caseificio familiare Carlo del Clat condotto da Fabrizio Turina è la **TUMA DLA PIETRA**, prodotta nel Cuneese, affinata per 45 giorni nelle fave di cacao. Nella confezione c'è anche una tavoletta di Pietra di Luserna, una pietra grigia tipica della Val Pellice, che, scaldata in forno, ammorbidisce la tuma e la rende più cremosa.

DOVE TROVARE LA TUMA

Caseificio Montoso - Carlo del Clat, via Bibiana 54, Bagnolo Piemonte (CN), www.carlodelclat.com

DOVE TROVARE LE MANDORLE

Azienda Agricola Convicinum, via Russo 26, Barrafranca (EN), www.oliocon vicinum.it

STUZZICANTI DI SICILIA

Nell'azienda agricola Convicinum si producono mandorle biologiche, ideali per completare dolci e piatti salati; squisite come snack. Oltre a quelle caramellate o al cioccolato, spiccano le mandorle alla **SANTOREGGIA** fritte o infornate, per un sapore nuovo al momento dell'aperitivo.

3

*"Continuiamo il lavoro dei nostri genitori perché l'**agricoltura** è la vera risorsa in queste terre"*

Giuseppe VETRIOLO

4

*"Mi appassiona studiare e **descrivere** i tonni. Ne esistono circa 80 specie!"*

Luca CELLA

DAL MAR TIRRENO

La specialità preferita, tra i tonni sott'olio di Aura, l'azienda conserviera di Luca Cella nel Cilento, è l'alalunga: a renderla speciale è la **POLPA BIANCA** tenera e poco grassa e la lavorazione, che prevede la bollitura in acqua anziché la cottura a vapore. È conservato in olio extravergine di oliva.

DOVE TROVARE IL TONNO ALALUNGA

Aura, SS 562 km 0, Palinuro (SA), www.aura-cilento.com

UNA DOLCE TERAPIA

I Dolci del Paradiso-Social Cakelab & Catering è un laboratorio dolciario, curato da Beppe Peloia, situato all'interno di Villa Paradiso in Brianza, una delle strutture di **COMUNITÀ NUOVA** che mira al reinserimento sociale di tossicodipendenti. Con l'insegnamento di noti specialisti, si producono ottimi dolci usando solo ingredienti genuini. Come il Pane Turco, ideato dal pasticciere Maurizio Santin: un croccante di mandorle e cacao fatto artigianalmente come gli altri biscotti, tagliati a mano a uno a uno e cotti in teglia.

DOVE TROVARE IL PANE TURCO

I Dolci del Paradiso-Social Cakelab & Catering, via Luigi Mengoni 3, Milano, www.comunitanuovacoop.it

5

*"Dall'amore per le cose **fatte bene** e dalla voglia di ricominciare nascono i nostri dolci"*

Beppe PELOIA

Fotografia di Fabrizio Trocoli

Assaggi sott'occhio

Massimiliano Alajmo alterna cicchetti veneziani ad alta cucina creativa.

DEGUSTARE **CON ARTE** O **NELL'ARTE**? QUATTRO INDIRIZZI DOVE ARTI FIGURATIVE E ALTA CUCINA SI INCONTRANO

A CURA DI CARLO SPINELLI

AMISTÀ 33 CORRUBBIO DI NEGARINE (VR)

La cucina di Marco Perez e del suo ristorante Amistà 33 è immersa nell'estetica del Byblos Art Hotel dove avviene la felice unione tra lo splendore di una villa cinquecentesca in Valpolicella e un arredo contemporaneo, audace e gioioso. Mangiare in veranda, tra opere d'arte contemporanea, si può già definire un atto artistico, ma certo Ricotta e tartufo nero, Maialino e bottarga e Scampi e zucca contribuiscono a completare la magia del luogo. *Tel. 0456855555, www.amista33.it*

Marco Perez è nato a Vipiteno, in Alto Adige, ma la sua cucina esplora tutta l'Italia, da Nord a Sud

AMO VENEZIA

È il secondo incontro tra la cucina di Massimiliano Alajmo, uno dei migliori giovani cuochi italiani, e l'architetto e designer Philippe Starck. Prima a Parigi con Stern quattro anni fa, adesso con AMO, all'interno del Fondaco dei Tedeschi, il nuovo tempio dello shopping a Venezia. Formula caffè/bistrot di alto profilo dalla mattina con pasticceria light, tramezzini gourmet, pizza in tre versioni, fino al mezzogiorno fast-good, e all'aperitivo serale. A cena, cucina d'autore. *Tel. 0412412823, www.alajmo.it/en/sezione/amo/amo*

Fotografie di Federico Nero, Marta Buso, Ydo Sol

HOTEL
THE MERRION
DUBLINO

Dall'informale gastro-pub The Cellar Bar al The Cellar Restaurant, dove sperimentare la moderna cucina irlandese, all'elegante Restaurant Patrick Guilbaud, intitolato allo chef che 30 anni fa importò la grande tecnica francese, The Merrion Hotel di Dublino è una bomboniera d'arte e gastronomia. Oggi lo chef Guillaume Lebrun cala quello spirito negli ingredienti locali piatto dopo piatto. Fino al gran finale con la celebrata pasticceria di Paul Kelly.

Tel. +35316030600, www.merrionhotel.com

Durante l'Art Afternoon Tea il pastry-chef Paul Kelly propone dessert ispirati ai quadri dell'albergo.

L'IMBUTO
LUCCA

All'interno del Lucca Center of Contemporary Art, Cristiano Tomei fa una cucina d'effetto, istrionica nelle presentazioni e audace nei mix gustativi, in armonia con il luogo che lo ospita. L'improvvisazione è la regola, come in un evento d'arte spontanea. Quindi se un risotto oggi è al Recioto e camomilla, domani sarà al Vin Santo ed elicriso. Lo stesso vale per la pasta alla brace o i ravioli alla panna e fieno, ripensati in modo provocatorio.

Tel. 3405758092, www.limbuto.it

Cristiano Tomei; sotto, la sua versione della Pappa e pomodoro e Cozze ripiene di capriolo.

Fotografia di Luciano Barsetti

LA CUCINA SI ILLUMINA DI COLORE

LE LINEE RIGOROSE, IL DESIGN ORIGINALE E LE PIÙ ELEVATE PRESTAZIONI SI FONDONO IN QUESTO VERO E PROPRIO OGGETTO D'ARREDO

Portofino è il nome della nuova esclusiva linea di cucine Smeg, ispirata alle cromie del celebre borgo ligure per dipingere in modo vivace e romantico il cuore pulsante della casa, dove la bellezza estetica si coniuga con la funzionalità. Giallo, rosso Italia, verde oliva, arancione, antracite, bianco, nero e il classico acciaio sono le tonalità scelte per sottolineare le linee rigorose, nonché le elevate prestazioni, che contraddistinguono i modelli della gamma Portofino. La cucina, larga 90 cm, è dotata della nuova maxi cavità forno da 126 litri con un perfetto isolamento termico e le migliori performance energetiche, raggiungendo la Classe A+. Inoltre, grazie all'esclusivo sistema a 3 ventole, la cottura risulta omogenea su tutti e 5 i livelli, proprio come nelle cucine professionali. Il piano, con le sue 6 zone di cottura, accoglie comodamente più pentole e le robuste griglie in ghisa a filo coprono l'intero pianale, assicurando la massima stabilità e restituendo un aspetto lineare e raffinato.

*La collezione **Portofino** è disponibile con forno multifunzione con Vapor Clean o con Pirolisi e piano a gas o a induzione. La cappa aspirante, negli stessi colori, e lo schienale inox completano la proposta.*

DISPONIBILE COME OPTIONAL, LA PIASTRA IN PIETRA REFRATTARIA PERMETTE DI CUOCERE IN MODO RAPIDO E SALUTARE PIZZA, PANE, FOCACCE, MA ANCHE PESCE E VERDURE.

TORTANO DI PASQUA

Ingredienti per 10 persone:
400 g *farina speciale per pizza*
200 g *provolone*
200 g *salame*
100 g *farina 0 più un po'*
100 g *strutto più un po'*
50 g *pecorino grattugiato*
20 g *lievito di birra fresco*
3 uova – sale – pepe

Impastate la farina 0 con il lievito sciolto in 100 g di acqua tiepida (poolish). Lasciate lievitare per 40' in un luogo tiepido, coperto con un canovaccio umido. Impastate poi il poolish con la farina speciale per pizza, lo strutto, 200 g di acqua, sale e pepe. Lasciate lievitare l'impasto ottenuto ancora per 1 ora e 30'.
Lessate le uova per 9-10', sgusciatele e tagliatele a spicchi. Tagliate a dadini il salame e il provolone.
Stendete l'impasto con il matterello, lavorando su un piano infarinato.
Disponete le uova a spicchi sul lato lungo più vicino a voi, poi cospargete tutta la superficie con gli ingredienti a dadini e il pecorino. Cominciate a chiudere l'impasto arrotolandolo sopra le uova che, in questo modo, rimarranno al centro del tortano.
Arrotolate tutto l'impasto su se stesso, spennellando il bordo di acqua in modo da chiudere facilmente il rotolo. Disponetelo in uno stampo a ciambella (ø 24 cm) unto con un po' di strutto fuso e infornatelo a 180 °C per 45-50'. Gustatelo a temperatura ambiente.

Ingredienti per 8 persone
1 kg *asparagi –* ***700 g*** *latte*
500 g *ricotta*
400 g *fave in baccello*
180 g *farina –* ***50 g*** *grana grattugiato più un po'*
40 g *burro più un po'*
3 uova – 1 tuorlo
1 scalogno – noce moscata
olio extravergine di oliva
olio di arachide – sale – pepe

CRESPELLE DI ASPARAGI, FAVE E RICOTTA

Sbattete le 3 uova in una grande ciotola, poi incorporatevi 160 g di farina, 400 g di latte e 20 g di burro fuso, ottenendo una pastella per le crespelle.
Spuntate gli asparagi, pelateli e tagliateli a rondelle. Sgranate le fave e lessatele in acqua salata per 3-4', poi scolatele e sbucciatele. Mondate e tritate lo scalogno, soffriggetelo con un filo di olio per 1', poi aggiungete le rondelle di asparago e rosolatele, a fuoco vivace, per circa 10'.
Ungete con un velo di olio di arachide una padellina (ø 18-20 cm), versatevi un mestolino di pastella per crespelle e cuocetela per 1' voltandola verso la fine. Cuocete allo stesso modo tutta la pastella ottenendo 16 crespelle.
Mescolate la ricotta con il grana, un filo di olio e un pizzico di sale e di pepe, poi aggiungetevi le fave e gli asparagi saltati (ripieno).
Sciogliete in casseruola 20 g di burro, poi mescolatevi 20 g di farina ricavando un composto denso e incorporatevi 300 g di latte mescolando con la frusta, finché non otterrete una besciamella; insaporitela con un pizzico di sale e di noce moscata. Lasciatela raffreddare, poi incorporatevi il tuorlo.
Distribuite una cucchiaiata di ripieno in ogni crespella e chiudetele a fagotto.
Ungete con poco burro una grande pirofila, adagiatevi le crespelle, voltandole in modo che la parte arricciata resti nascosta, conditele con la besciamella, una spolverizzata di grana e fiocchetti di burro.
Infornate a 180 °C con la funzione turbo ventilata per 15'.
Sfornate e completate a piacere con fave e punte di asparago lessate.

Spring is in the air

DALLE FINESTRE APERTE ENTRANO FARFALLE E UCCELLINI. IL LORO **ALLEGRO CINGUETTIO** INVADE UNA CASA ARREDATA CON MATERIALI NATURALI IN TINTE PASTELLO

FOTOGRAFIE MATTEO IMBRIANI **STYLING** VANESSA PISK
HA COLLABORATO ELISABETTA VIGANÒ

1

2

3

4

*Primavera dintorno
brilla nell'aria,
e per li campi esulta,
sì ch'a mirarla
intenerisce il core*

Giacomo Leopardi

1 APERITIVO analcolico in bottiglietta, Sanbittèr Emozioni Passion Fruit. *sanbitter.it*; **UCCELLINO** bianco, collezione privata.
2 TAVOLINO quadrato *Gray 55*, struttura e piano in massello di rovere laccato bianco, Gervasoni, 1490 €. *gervasoni1882.it*; **BICCHIERE** linea "Tonale" in ceramica e **BOLLITORE-TEIERA** *Cha*, in acciaio inox con manico e pomolo in resina termoplastica, tutto di Alessi, rispettivamente 10,50 € e 125,00 €. *alessi.com/it*
3 UCCELLINO della linea "Parrots" in mdf con ali di carta plastificata, Miho Unexpected Things, 34,90 €. *mihounexpectedshop.com*; **BURRIERA** della linea "Dressed" in porcellana con coperchio in acciaio inossidabile e **ALZATA** linea "Dressed in wood" in legno di faggio con decoro a rilievo, tutto di Alessi, rispettivamente 52 € e 72 €; **COLOMBA CLASSICA** e scatola di **PASTICCERIA ASSORTITA** di Muzzi Antica Pasticceria. *pasticceriamuzzi.com*
4 ALZATA in porcellana bianca della linea "Dressed for X-mas", di Alessi, 69 €; **COPPETTA GELATO** linea "Vintage" in vetro trasparente di IVV, 69,50 €. *ivvshop.it*; **VASO BIANCO** della linea "Orchidea" con decorazione a mano di Wald, 35,30 €. *wald.it*; **VASO** della linea "Eclipse" in vetro trasparente, di IVV, 234,20 €.
5 MUG bianco linea "Retrò" di Wald, 9,75 €; **BICCHIERE** bibita linea "Fame" da 400 ml, di Tescoma, 3,40 €. *tescomaonline.com*; **CARAFFA** linea"Nest" in vetro trasparente, di IVV 34,90 €.
6 CARTA DA PARATI *Eugene*, collezione "Flora Sandbergica", di Sandberg , 112 € il rotolo alto 53 cm e lungo 10 m. *sandbergwallpaper.com*
7 TAPPETO della linea "Double Layer Pink", design Marcantonio Raimondi Malerba, in lana annodato a mano (300x200 cm), di Nodus, 6466 €. *nodusrug.it*; **UCCELLINO** della linea "Parrots" in mdf con ali di carta plastificata, Miho Unexpected Things, 34,90 €.

6

5

7

FENICOTTERO
In plastica rosa.
Collezione privata.

Grandi e piccoli aiuti in cucina

TUTTO CIÒ CHE SERVE PER PREPARARE UNA RICETTA: INGREDIENTI, **ELETTRO E MANODOMESTICI**, RECIPIENTI. E POI PER RASSETTARE...

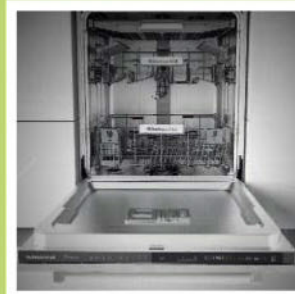
A CURA DI NICOLETTA DEL BUONO

1 Pentolino antigraffio in alluminio pressofuso della linea *Optima Soft* di RISOLÌ, con manico in bachelite, 55 €. *www.risoli.com* 2 Di SAMBONET, il colino in acciaio inox della linea *Gadget inox*, 22,50 €. *www.sambonet.it* 3 Uova bio di LE NATURELLE, 1,69 €, la confezione da 4. *www.lenaturelle.it* 4 Più potente, *Multi Quick 3* di BRAUN ha in dotazione minitritatutto, frusta a filo e Splash control. 70 €. *www.braunhousehold.com/it-it* 5 In porcellana, piatto da dessert della linea *Mariefleur Basic* di VILLEROY & BOCH, 18 €. *www.villeroy-boch.it* 6-7 Set di decoratori per frutta della linea *Presto Carving*, 24 € e stampo per budino della linea *Delicia*, 10 €, tutto di Tescoma. *www.tescomaonline.com*

ACQUA SORGIVA
Acqua di sorgente leggermente frizzante dal rubinetto della cucina con il sistema di filtrazione Blue Home di Grohe, facilmente installabile. 1399 €. *www.grohe.it*

Cotture miste

Nuovo piano cottura misto della linea *Classica* di Smeg, che abbina zone a induzione e tradizionali bruciatori a gas; è dotato di varie funzioni speciali per diverse tipologie di cottura: *Melting* (per sciogliere), *Keep Warm*, *Simmering* (per sobbollire).
www.smeg.it

PRESTAZIONI PROFESSIONALI
Un design robusto caratterizza la nuova lavastoviglie di classe A++ di KitchenAid, che garantisce i migliori risultati possibili di lavaggio e asciugatura. Lo zoccolo può essere ridotto in altezza fino a 20 mm. 1050 €.
www.kitchenaid.it

A TUTTO VAPORE
Nuovo forno CombiVapore B88FT78N0 di Neff, con maniglia e porta a scomparsa, temperatura da 40 a 250 °C, funzioni grill, grill ventilato, cottura pane e pizza, cotture a vapore, cotture delicate, lievitazione, preriscaldamento.
www.neff.it

LA CANTINETTA
DA INCASSO
IL LUOGO DELLO SPIRITO

Poco più grande di un forno a microonde, l'Enoteca compatta da incasso di Miele, alta 45 cm, può contenere fino a 18 bottiglie bordolesi e può adattarsi anche a bottiglie magnum variando direzione e distanza dei listelli della griglia. Superficie in vetro fumé, telaio nero e finitura in acciaio inox, filtro ai carboni attivi, temperatura impostabile tra 5 e 20 °C. 3050 €.
www.miele.it

Fotografia di Studio Messlinger

DA ABBINARE

ELEGANTE PERLAGE
Prosecco Doc Brut di Carpenè Malvolti, metodo Charmat, dal bouquet intenso.
www.carpene-malvolti.com

LA RICETTA
Crème caramel di asparagi

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 g asparagi mondati – **200 g** latte
150 g barba di frate mondata – **4** uova
grana grattugiato – alloro – maggiorana
zucchero – aceto balsamico – burro
olio extravergine di oliva – sale – pepe

PORTATE *appena a bollore il latte, poi, fuori del fuoco, salate, pepate e aggiungete 10 g di grana e 3 rametti di maggiorana. Pelate i fusti degli asparagi e lessateli per 6-7'; tagliateli a tocchetti e frullateli con il latte, poi versate il frullato sulle uova filtrandolo con un colino fine e mescolate con la frusta; aggiustate di sale.*
DISTRIBUITE *il composto in 4 stampini a ciambella antiaderenti leggermente spennellati di burro; in una pirofila ponete un doppio foglio di carta da cucina umido, posatevi sopra gli stampini, riempite con acqua in modo che gli stampini risultino immersi per 1/3 e infornateli a 150 °C per 55'.*

SFORNATE *i crème caramel e lasciateli intiepidire, prima di sformarli. Tuffate la barba di frate in acqua bollente con un filo di olio e una foglia di alloro, lessatela per 2', scolatela e conditela con poco sale e un filo di olio.*
FONDETE *un cucchiaio di zucchero con un cucchiaio di acqua; scaldate 3 cucchiai di aceto balsamico e unitelo allo sciroppo (glassa). Sformate i crème caramel, completateli con la barba di frate e colatevi sopra la glassa. Decorate a piacere con carote intagliate per creare un vivace contrasto cromatico.*

Cosa c'è di nuovo?

DAGLI SCAFFALI DEI **SUPERMERCATI** E DA QUELLI DELLE **BOTTEGHE** SPECIALIZZATE, ECCO LA NOSTRA SELEZIONE DI PRODOTTI. TUTTI *PROVATI IN REDAZIONE*

A CURA DI AMBRA GIOVANOLI

UNA VESTE ORIGINALE

Nell'Uovo di Giovanni Cova & C., la bontà del contenuto si unisce all'essenzialità dell'involucro, impreziosito però da una bella novità: un dono di *tessuto*, bene in vista, fuori del guscio.
Da € 15,80.
www.giovannicovaec.it

Pasqua XL

Pesa 1,3 chilogrammi l'uovo al cioccolato al latte finissimo in formato maxi Gigantino Prestige di Pernigotti. Senza aromi artificiali, né olio di palma né glutine. All'interno, in regalo, una ***lampada*** di Brandani.
€ 34,90. www.pernigotti.it

IN UNA CAMPANELLA

Per le festività pasquali, Caffarel propone l'Uovo Piemonte Cioccolato al Latte con copertura Gianduia. Prodotto con una lavorazione eseguita a mano, solo con cacao e nocciole selezionate, è racchiuso in una confezione *d'effetto* e contiene una raffinata sorpresa.
€ 29,90. www.caffarel.com

Un pieno di nocciola

La classica tavoletta di Nocciolato Novi si è trasformata per l'occasione in un ricco uovo di Pasqua. Un modo diverso per gustare uno degli abbinamenti più golosi: il cioccolato e ben ***170 nocciole*** intere delle colline piemontesi. Nelle due varianti Nocciolato Gianduia o Extrafondente. E per chi ama le novità, il Nocciolato di Pasqua è anche in scatola cilindrica. *Da € 15,90.*
www.elah-dufour.it

UNO TIRA L'ALTRO

Accontentano tutti, gli *Ovetti* di cioccolato Emilia di Zàini. A ognuno il suo gusto preferito: fondente extra 70%, superlatte o fondente con cristalli di sale, una nuova delizia per intenditori. *€ 2,49. www.zainispa.it*

Qualità storica

Nei gusti extrafondente, bianco o al gianduia, il cioccolato si fonde con oltre 200 nocciole "tonde e gentili", dando vita a una specialità di alta ***pasticceria***: l'Uovo Nocciolato 1858 di Baratti&Milano, racchiuso in un astuccio decorato con delicati motivi primaverili.
da € 33,00.
www.barattiemilano.it

Fotografia di 123rf

La formaggella

IN PRINCIPIO ERA IL LATTE, POI QUALCOSA QUAGLIÒ… COME OTTENERE UNA **MORBIDA** "RICOTTINA" CON UNA PREPARAZIONE SEMPLICISSIMA

RICETTA JOËLLE NÉDERLANTS
TESTI LAURA FERRARI K.
FOTO RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

CARTA BIANCA
Per ottenere un formaggio più saporito, insieme al sale potete aggiungere erbe, aromi o spezie a piacimento. Insolito con dragoncello e pepe bianco

NON SI BUTTA VIA NIENTE

Una volta questa formaggella era il destino naturale che attendeva il latte cagliato, quando spontaneamente partiva il processo di coagulazione. Ma anche il siero ha le sue virtù. Quando filtrate la cagliata, ricordatevi di raccoglierlo: può essere ancora utilizzato per impastare il pane o per fare la ricotta (quella vera, che si prepara procedendo appunto a una "ri-cottura" del siero). È ricco di proteine e di sali minerali e in molti paesi è l'ingrediente principe di numerose bevande energetiche. Se proprio non avete modo di usarlo in cucina, aggiungetelo all'acqua per annaffiare le piante, si rivelerà un ottimo fertilizzante.

LA RICETTA

Ingredienti per 200-250 g di formaggella:
***1 litro** latte fresco intero – **2** limoni – sale*

Spremete i limoni e filtrate il succo così da ottenerne 50 g. Raccogliete il latte in una casseruola, ponetela sul fuoco e unite un bel pizzico di sale mescolando in modo che si sciolga. Portatelo a una temperatura tra 75 e 90 °C (se non avete il termometro da cucina, prestate attenzione al momento in cui si formano le prime bolle ai bordi della pentola) e spegnete il fuoco appena prima dell'ebollizione. Unite il succo di limone. Mescolate delicatamente con la frusta, coprite con il coperchio e lasciate riposare per almeno 10'. Filtrate il liquido e raccogliete il composto cremoso in una reticella da ricotta. Lasciate scolare e riposare in frigo per 3 ore. Si conserva in frigo per un paio di giorni.

*Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il **1° dicembre 2016***

SUPERMERCATI D-PIÙ

Nel carrello le materie prime per realizzare un pranzo da chef

FIOR DI SPESA

CON I GIUSTI PRODOTTI È FACILE PORTARE NEL PIATTO IL SAPORE DELLA FESTA E LA FRESCHEZZA DELLA PRIMAVERA

La bellezza della Pasqua è quella di una solennità da condividere con le persone care, intorno a una tavola imbandita. Così il menu, classico o creativo, semplice o elaborato, dovrà avere il carattere delle grandi occasioni. Per un risultato impeccabile bisogna in primo luogo fare una spesa "d'autore". E **Delidor** offre prodotti di qualità senza dimenticare il giusto prezzo. I vol-au-vent da farcire a piacere si affiancheranno alle tartine di salmone e gamberi o ai crostini di salsa tartufata nel comporre un antipasto da abbinare alle immancabili bollicine. La pasta, sempre protagonista, si vestirà di eccellenza con i sughi della tradizione. E se un bicchiere di rosso si sposerà ai secondi, **Delidor** non mancherà di pensare al dessert: la classica colomba o gli stuzzicanti tartufi, bianchi o neri. A chiudere, un bicchierino di dolce liquore al cioccolato: un piacere per i grandi mentre i bimbi si delizieranno con le uova da scartare.

LA COLOMBA è il dolce di Pasqua per eccellenza. E la Colomba fresca Delidor, preparata con lievito madre, burro e uova freschi, ha un profumo che conquista. A renderla ancora più golosa le mandorle croccanti e le dolcissime scorze d'arancia candite. Una ricetta artigianale che conquista al primo assaggio, una delizia da gustare sola o da servire con una morbida crema.

www.d-piu.com

Gran Menù di PASQUA

TORTA PASQUALINA AGLI ASPARAGI

Ingredienti per 8 persone:

*una confezione di pasta sfoglia fresca Voglia di Sfoglia – **2** uova Bioricchi*
***330 g** di ricotta fresca Alto Maso – **40 g** di grana padano grattugiato Cuor di Malga*
***600 g** di punte di asparagi – latte fresco q.b Terre Sapienti – sale – pepe*

Lessate le punte di asparagi in acqua bollente salata, scolandole un po' al dente. Lasciatele raffreddare. Nel frattempo lavorate la ricotta con le uova ed il formaggio.
Aggiungete latte, se necessario, per ottenere una crema morbida e aggiustate di sale. Unite al composto gli asparagi, conservandone una parte per la decorazione.
Foderate una tortiera con la pasta sfoglia, avendo cura di forarla leggermente con i rebbi di una forchetta. Versatevi la crema con gli asparagi e completate la torta disponendo le punte di asparagi tenute da parte sulla superficie.
Cuocete per 35-40 minuti a 180 °C. Questa torta è ottima sia appena sfornata sia fredda.

3 menu da copiare
Presto e bene

Piatti semplici, **ORIGINALI**, appetitosi, belli da portare in tavola. Con ingredienti facili da trovare. Pronti da 10 a 20 minuti

RICETTE SERGIO BARZETTI **TESTI** CRISTINA PORETTI **FOTOGRAFIE E STYLING** BEATRICE PRADA

Insalata con asparagi e raspadura

TEMPO 15 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
100 g soncino pulito
30 g raspadura di formaggio grana Lodigiano
8 grossi asparagi
2 fogli di pane carasau
olio extravergine di oliva
aceto balsamico
sale

PELATE *il gambo degli asparagi con il pelapatate poi, sempre con lo stesso attrezzo, affettateli per il lungo. Potete utilizzare anche una mandolina o un coltello affilato: in questo caso però il risultato non sarà ugualmente omogeneo e occorrerà più tempo.*
MESCOLATE *il soncino con gli asparagi e la raspadura.*
CONDITE *con 2 cucchiai di olio emulsionato con alcune gocce di aceto balsamico e un pizzico di sale.*
COMPLETATE *infine con pezzetti di pane carasau.*

LA SIGNORA OLGA *dice che per raspadura si intendono i leggerissimi riccioli di formaggio ottenuti "raspando" con una lunga lama la superficie della mezza forma di grana Lodigiano.*

Straccetti con fiori di zucca e gorgonzola

TEMPO 20 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g pasta fresca per lasagna
150 g gorgonzola dolce
150 g latte
24 fiori di zucca
sale pepe

PULITE *i fiori di zucca, eliminate il pistillo centrale, quindi tagliateli a striscioline.*
SCALDATE *il latte, versatelo nel bicchiere del frullatore con una generosa macinata di pepe e frullatelo con 120 g di gorgonzola a pezzetti.*
TAGLIATE *la pasta a rettangoli irregolari con un coltellino affilato o con una rotella, formando gli straccetti.*
LESSATE *gli straccetti in abbondante acqua bollente salata, per 2-3'. Scolateli e mescolateli con la salsa al gorgonzola e i fiori di zucca.*
COMPLETATE *il piatto con pezzetti di gorgonzola e servite subito.*

Sandwich di colomba e kiwi

TEMPO 15 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
300 g 4 fette di colomba
2 kiwi verdi
marmellata di ciliegie
zucchero a velo

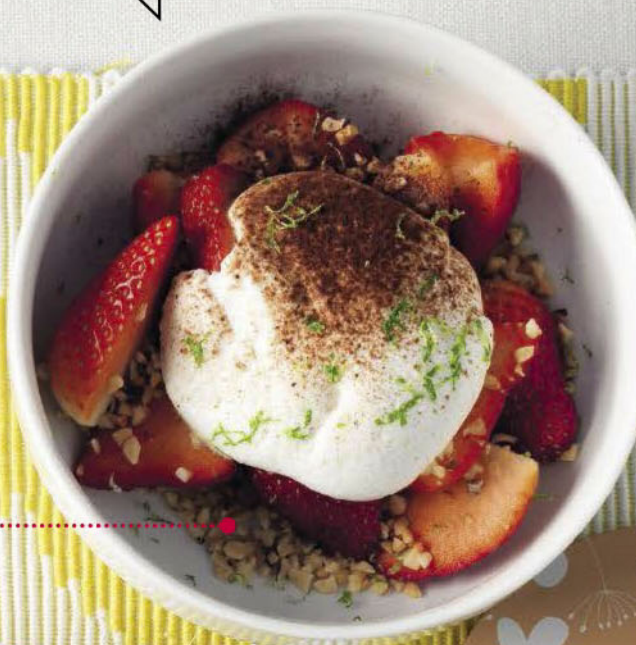
TOSTATE *le fette di colomba nel forno a 200 °C per 5', poi tagliatele in due rettangoli uguali.*
PELATE *e affettate i kiwi.*
SPALMATE *metà dei rettangoli con la marmellata di ciliegie, coprite con il kiwi, completate con gli altri rettangoli di colomba, formando 4 sandwich.*
SPOLVERIZZATELI *con lo zucchero a velo e servite.*

15 MINUTI

TUTTO IL MENU IN 45 MINUTI

Tabella di marcia

1. Pulite e tagliate gli **asparagi** e i fiori di zucca.
2. Tostate le fette di colomba, pelate e tagliate i **kiwi**.
3. Preparate l'**insalata** e conditela.
4. Montate i sandwich di **colomba**.
5. Frullate la salsa al **gorgonzola**.
6. Cuocete gli straccetti e conditeli con la salsa e i **fiori di zucca**.

Insalata con asparagi
e raspadura
Sandwich di
colomba e kiwi
20
MINUTI
15
MINUTI
Straccetti con fiori
di zucca e gorgonzola

Coppa di fragole
e ricotta al lime
20
MINUTI
10
MINUTI
Fettuccine sottili
con fave e bottarga
Calamari ripieni
di pane aromatico
20
MINUTI
TUTTO
IL MENU IN
35
MINUTI

Fettuccine sottili con fave e bottarga

TEMPO 20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
250 g fettuccine sottili all'uovo
100 g fave sgranate
2 cipollotti
bottarga di muggine grattugiata
peperoncino
finocchietto selvatico
olio extravergine di oliva
sale

AFFETTATE *i cipollotti, stufateli a fuoco moderato in 4 cucchiai di olio, poi unite le fave e peperoncino a pezzetti a piacere.*
SALATE *poco, bagnate le verdure con un mestolino di acqua calda e cuocete, coperto, a fuoco moderato per circa 10'.*
LESSATE *nel frattempo le fettuccine per 3', scolatele e saltatele in padella con le fave per 1'.*
COMPLETATE *con un ciuffetto di finocchietto selvatico tritato e 2 cucchiai di bottarga grattugiata.*
MESCOLATE *e servite subito.*
LA SIGNORA OLGA *dice che la bottarga, ottenuta dalle sacche delle uova di muggine o di tonno salate, pressate ed essiccate, dà un gusto particolarmente sapido e profondo a molte preparazioni. Si trova intera oppure già grattugiata, molto pratica e facile da dosare.*

Tabella di marcia

1. Preparate il **pane** per il ripieno dei calamari; riempite i molluschi e metteteli a cuocere.
2. Stufate le **fave** con i cipollotti.
3. Tagliate le **zucchine** e saltatele.
4. Preparate le **fragole** e la ricotta.
5. Cuocete le **fettuccine** e conditele con le fave e la bottarga.

Scelti per voi

PROVATI E APPROVATI
Anche l'insalata più semplice acquista sapore e complessità con qualche goccia di **aceto Balsamico di Modena Igp**, meglio se bio, come quello di Monari Federzoni. Ideali le **fettuccine all'uovo** Le Rasagnole di Buitoni con un mix di fave e bottarga per un primo piatto da buongustai, e facilissimo. Le fettine di tacchino di ogni giorno si esaltano con la sfumatura elegante dello **zafferano** 3 Cuochi di Bonetti. Finale di carattere con il sorbetto rafforzato dalla verve alcolica e dall'aroma della **grappa bianca** Castagner.

Calamari ripieni di pane aromatico

TEMPO 20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
800 g calamari puliti
200 g zucchine
120 g pane raffermo
prezzemolo – santoreggia
limone – vino bianco secco
olio extravergine
sale – pepe

FRULLATE *il pane spezzettato con la scorza grattugiata di mezzo limone, un ciuffetto di prezzemolo, 2 cucchiai di olio, una presa di sale e una macinata di pepe.*
STACCATE *i ciuffi dei tentacoli ai calamari, riempite i corpi con il pane aromatico e chiudeteli con uno stecchino.*
SCALDATE *2 cucchiai di olio in padella, unite i calamari e i tentacoli, fateli colorire per 2' girandoli per un paio di volte.*
BAGNATE *con mezzo bicchiere di vino bianco, lasciate sfumare, abbassate il fuoco, coprite e proseguite la cottura per 5'.*
TAGLIATE *le zucchine a striscioline e saltatele in padella con poco olio, sale e un pizzicone di foglie di santoreggia. Salate alla fine.*
SERVITE *i calamari, tagliati in rocchetti, con il contorno di zucchine.*

Coppa di fragole e ricotta al lime

TEMPO 10 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g fragole
250 g ricotta
20 g zucchero a velo
cacao amaro
lime
granella di nocciole

LAVATE *le fragole, eliminate il verde e tagliatele a spicchi.*
LAVORATE *la ricotta con lo zucchero a velo fino a renderla cremosa e senza grumi.*
DISTRIBUITE *le fragole nelle coppe, aggiungete la ricotta, spolverizzate con il cacao, un cucchiaino di granella di nocciole e completate con scorza di lime grattugiata.*

La santoreggia montana è un'erba perenne rustica; ha un intenso aroma balsamico che ricorda il timo e la menta.

Bruschetta di 'nduja e provola

TEMPO 15 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
150 g pane pugliese
150 g 'nduja
120 g provola affumicata

TAGLIATE *2 grosse fette di pane pugliese, dividetele a metà e tostatele leggermente in forno a 200 °C per circa 5': devono diventare croccanti, ma senza colorirsi troppo.*
RIDUCETE *a dadini la provola affumicata.*
TOGLIETE *le fette di pane dal forno, senza spegnerlo, spalmatele con la 'nduja e distribuitevi sopra i dadini di provola.*
RIMETTETE *in forno le bruschette ottenute per 3-4', fino a che la provola non comincia a fondere.*
LA SIGNORA OLGA *dice che la 'nduja è un salume spalmabile molto piccante tipico della Calabria. Chi non ama il peperoncino può sostituire la 'nduja con il ciauscolo, salume delle Marche, sempre spalmabile ma di sapore più delicato.*

Scaloppine di tacchino al Marsala

TEMPO 20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 g tacchino a fettine
100 g puntarelle
40 g burro
1 bustina di zafferano
Marsala secco
olio extravergine di oliva
farina sale

SCIOGLIETE *lo zafferano in mezzo bicchiere di Marsala.*
INFARINATE *il tacchino, fatelo colorire nel burro spumeggiante e bagnatelo con il Marsala allo zafferano.*
SALATE, *alzate il fuoco e fate ridurre il fondo di cottura.*
TAGLIATE *a striscioline sottili le puntarelle, conditele con un filo di olio e un pizzico di sale e servitele con le scaloppine.*
LA SIGNORA OLGA *dice che le puntarelle, croccanti e leggermente amarognole, sono un perfetto fresco accompagnamento alle scaloppine.*

Sorbetto all'avocado

TEMPO 10 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 g sorbetto di limone
1 avocado
1 limone
grappa bianca

SBUCCIATE *l'avocado, tagliatelo in due, eliminate il grosso nocciolo, riducete la polpa a pezzetti, poi spruzzatela con poco succo di limone perché non si annerisca.*
DISTRIBUITE *in 4 bicchieri tipo tumbler, ben raffreddati in frigorifero, metà dell'avocado.*
FRULLATE *il sorbetto di limone con un bicchierino di grappa e versatene metà nei tumbler, sull'avocado.*
FRULLATE *il resto del sorbetto con l'avocado rimasto, meno alcuni pezzetti che serviranno di decorazione, e versate nei bicchieri.*
COMPLETATE *con i pezzetti di avocado tenuti da parte e servite subito con lunghi cucchiaini.*
LA SIGNORA OLGA *dice che, eliminando la grappa, questo sorbetto può diventare una sostanziosa merenda per i bambini.*

Sorbetto all'avocado

3 vini per 3 menu

MENU 1
"Col Fondo" 2016 Brustolin Nicos
Questo Prosecco, fatto con un antico metodo di lavorazione che prevede di lasciare i lieviti nella bottiglia, è un inno alla primavera. Fruttato e dissetante, è versatile in tavola ed è una scelta perfetta anche per un picnic in campagna. Si serve a 8-10 °C. 8 euro.

MENU 2
Vermentino di Gallura "S'Èleme" 2016 Cantina del Vermentino
Da una cantina cooperativa sarda, è un vino fresco e leggero, che profuma di mela e mandorle amare. Il suo gusto sapido ben si abbina alla cucina di mare. Si serve a 8-10 °C. 8 euro.

MENU 3
Lison Pramaggiore Merlot 2015 Santa Margherita
Fondata nel 1935 dal conte Gaetano Marzotto, Santa Margherita è diventata famosa per il suo Pinot grigio. Ma i rossi non sono da meno, come dimostra questo Merlot di buona struttura, con sentori di ribes e violetta. È ideale con piatti saporiti e carni bianche. Si serve a 16-18 °C. 7,50 euro.

Scelti per voi da Valentina Vercelli

Tabella di marcia

1. Tostate il pane e tagliate la **provola**.
2. Infarinate le **scaloppine** e cuocetele.
3. Sbucciate e tagliate l'**avocado**.
4. Affettate le **puntarelle**.
5. Infornate le bruschette spalmate di **'nduja** e coperte di provola.
6. Preparate il **sorbetto** all'ultimo momento.

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***16 gennaio***

Bruschetta di 'nduja
e provola
10
MINUTI
15
MINUTI
TUTTO
IL MENU IN
40
MINUTI
20
MINUTI
Scaloppine di tacchino
al Marsala

Riflessi di verde

AFFUMICATO DALLA SCOZIA O FRUTTATO DALLA POLINESIA? E POI PERCHÉ SCEGLIERE? AMBEDUE ATTENDONO IL LORO **MOMENTO IDEALE**

COCKTAIL DRINKABLE BEREBENEOVUNQUE **TESTI** ANGELA ODONE **FOTO** RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

analcolico

alcolico

DA MEDITAZIONE

Un dopocena di grande forza alcolica. Interessante insieme a cioccolato fondente intenso.

TIKI STYLE

Tiki è un dio polinesiano. La sua immagine scolpita nel legno o nella pietra ha ispirato a partire dagli anni del post-proibizionismo un movimento tropical-kitsch fatto di camicie floreali, vita di spiaggia, musiche e drink esotici freschi e dissetanti. Preparati nei tiki mug, bicchieri più spesso di ceramica coloratissima, sono uno dei nuovi giocattoli dei mixologist contemporanei.

TORBA

Ingredienti per 1 cocktail:
***6 cl** vodka Russian Standard*
***1 cl** sherry fino*
***1 cl** whisky torbato Ardbeg*
alloro – ghiaccio

Raffreddate la coppa con cubetti di ghiaccio o tenetela in freezer per 10′. Raccogliete nello shaker lo sherry, la vodka e il whisky, unite qualche cubetto di ghiaccio e shakerate energicamente. Eliminate il ghiaccio dalla coppa e l'acqua che si fosse formata, poi filtratevi il cocktail. Decorate con una foglia di alloro.

GREEN-GO

***Ingredienti per 1 cocktail: 12 cl** limonata – **3** litchi*
***2** kiwi – lime – scorza di limone – zucchero – ghiaccio*

Mondate 1 kiwi e i litchi. Frullateli insieme al succo di mezzo lime (circa 2 cl), 1-2 cucchiaini di zucchero e la limonata. Frullate a lungo, dopo 2-3′ unite un cubetto di ghiaccio e riprendete a frullare: questa tecnica permette di ottenere un composto più uniforme perché il cubetto, con il suo movimento, avvicina alle lame anche i pezzetti più piccoli di frutta. Versate il frullato nel bicchiere colmo di ghiaccio (noi abbiamo usato un tiki mug) e decorate con fettine di kiwi e scorza di limone.

*Questi drink sono stati preparati, assaggiati e fotografati per voi nella nostra cucina il **24 novembre 2016***

LO STILE IN TAVOLA
Bicchiere RGMania, coppa IVV.

Facili, veloci, irresistibili

MENTRE IL PESCE CUOCE, SI INFORNANO IL PANE E IL BACON. E, IN **POCHE MOSSE**, SONO PRONTI QUESTI SAPORITISSIMI FINGER FOOD. PER L'APERITIVO O PER UNA TAVOLA CONVIVIALE

A CURA DI LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

IL LETTORE IN REDAZIONE

ANITA TRAPELLA
Arriva da una famiglia ferrarese. Quindi, anche se lei è nata a Milano, "il matterello in casa nostra si usa tantissimo e la pasta fresca è d'obbligo!". Anita è innamorata della cucina: "Ai fornelli le mie ore volano come non mai. Penso sempre a che cosa cucinerò, anche passeggiando per strada, ogni cosa può essere di ispirazione per un buon piattino". Anita cucina per il marito e la piccola Virginia, buongustaia in erba, ma sogna di trasformare la sua passione in un vero e proprio lavoro. Per noi ha creato uno stuzzicante antipasto, molto saporito e veloce da preparare, inventato dopo una vacanza in Sardegna, dove ha imparato ad apprezzare il guttiau, il pane carasau condito e tostato.

1

2

3

PER UN GIUSTO AROMA

Il rosmarino va pestato nel mortaio in modo da estrarre l'olio essenziale dagli aghi: questo profumerà molto il pane nel forno. Una volta sfornato, va eliminato perché non dia fastidio mangiando i crostini.

PRONTO IN 40 MINUTI

LA RICETTA

Merluzzo mantecato con pane croccante

IMPEGNO Facile Tempo 40 minuti

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE
250 g filetti di merluzzo puliti
180 g latte **100 g** bacon a fette
1 porro pane carasau rosmarino
olio extravergine di oliva sale pepe

1 ASSICURATEVI *che i filetti di merluzzo siano privi di spine, eliminandole eventualmente con una pinzetta. Lavate e affettate il porro.*
2 APPASSITE *il porro in una padella con un filo di olio e un goccio di acqua; fatelo stufare con il coperchio per 7-8', poi aggiungete i filetti di merluzzo e versatevi il latte. Fate cuocere scoperto per 10-12'. Alla fine, salate e pepate.*
3 RACCOGLIETE *intanto in un mortaio gli aghi di un rametto di rosmarino con un'abbondante presa di sale. Pestateli insieme per 2'. Spezzettate 2 fogli di pane carasau, conditeli con un filo di olio e il rosmarino pestato e infornateli per 2' a 200 °C, finché non diventeranno dorati.*
4 DISPONETE *le fette di bacon su una teglia coperta con carta da forno e fatele abbrustolire in forno a 200 °C per 7-8'. Sfornatele e tamponatele su carta da cucina in modo da assorbire il grasso in eccesso. Tagliate poi ogni fettina in tre o quattro pezzetti.*
5 FRULLATE *il pesce insieme con il latte e i porri, aggiungendo un filo di olio.*
6-7 FORMATE *piccole quenelle di merluzzo con due cucchiaini e disponetele sui pezzetti di pane carasau; spolverizzate con una macinata di pepe e terminate con il bacon. Se preferite, potete servire il merluzzo mantecato in una ciotola: i commensali se ne serviranno, per poi accompagnarlo con crostini o fettine di pane fresco.*

IL VINO *Anita suggerisce un bianco tipico delle Marche, come un Pecorino.*

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***3 febbraio***

Fave e cicorie
mangiare di Puglia

INGREDIENTI DI CAMPAGNA PER UN PIATTO **FRUGALE E PERFETTO**: UNA SFIDA PER IL CUOCO MODERNO CHE LO INTERPRETA CON TAGLIO TERZO MILLENNIO

RICETTA DAVIDE OLDANI **A CURA DI** LAURA FORTI
PREPARAZIONE ALESSANDRO PROCOPIO **RITRATTO** SEBASTIANO ROSSI **FOTOGRAFIE E STYLING** BEATRICE PRADA

F*ae e fogghie*, si chiama questo piatto in Puglia: cioè fave, legume antico e sempre presente anche nelle dispense meno ricche, e foglie ovvero le erbe selvatiche raccolte nei campi. A completare tutto un altro gigante della cucina regionale, l'olio. Poche ricette sono più semplici, e poche più diffuse; eppure anche questa ha una grande varietà di interpretazioni, nella preparazione e persino nel nome: nell'"Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali" del Ministero delle politiche agricole, oltre che come *fae e fogghie* è registrata come *fae janche e cicore*, *fae nette e foje*, *favi e fogghi*, *'ncapriata*. Quanto alla preparazione, alcune massaie aggiungono un po' di patata al purè, per aggiungere cremosità, altre lo fanno leggermente gratinare in forno per creare una crosticina croccante. Diverse possibilità, infine, per la presentazione: cicorie accanto al purè, oppure sotto, o anche sopra, nelle fondine, nelle cocotte, in piccole pirofile...

LA RICETTA TRADIZIONALE

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 15' più 12 ore di riposo
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
670 g cicoria selvatica
250 g fave secche decorticate
olio extravergine di oliva – sale

METTETE *a bagno le fave secche in acqua e lasciatevele per 12 ore.*
SCIACQUATELE *sotto l'acqua corrente, quindi lessatele in acqua poco salata per circa 1 ora.*
SCOLATELE *e frullatele insieme con una presa di sale e 40 g di olio.*
MONDATE *e lessate la cicoria in acqua bollente leggermente salata. Scolatela e strizzatela.*
SERVITE *la cicoria con il purè di fave, completando con olio crudo a piacere.*

LO CHEF DAVIDE OLDANI
Ideatore della Cucina POP
Ristorante D'O, San Pietro
all'Olmo di Cornaredo (MI).

Le innovazioni

Diminuendo la quantità delle fave, si ottiene una crema più liscia e vellutata, contrastata dalla croccantezza delle puntarelle crude e delle fave fritte. L'aggiunta delle uova trasforma questa preparazione in un piatto completo dal punto di vista nutrizionale.

LA RICETTA D'O

IMPEGNO Medio
TEMPO 2 ore più 12 ore di riposo
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g latte
80 g cicoria selvatica
75 g fave secche decorticate
7 tuorli – **3** uova
1 cespo di catalogna – limone
olio di arachide – sale

METTETE *a bagno le fave secche in acqua e lasciatevele per 12 ore.*
SCOLATELE *e sciacquatele, quindi lessatele in acqua bollente salata per 1 ora. Scolatele e tenetene da parte una cucchiaiata.*
LESSATE *60 g di foglie verdi di catalogna e la cicoria selvatica in acqua salata per 2', poi raffreddatele in acqua e ghiaccio, quindi scolatele e strizzatele.*
FRULLATE *le fave e le foglie verdi strizzate con mezzo bicchiere di latte; setacciate la crema ottenuta e mescolatela con il resto del latte.*
AGGIUNGETE *i tuorli, le uova e una presa di sale e amalgamate tutto con una frusta; versate la crema in 4 piatti fondi (oppure in ciotoline da zuppa senza bordo, più pratiche da infornare), copriteli con la pellicola adatta alla cottura e infornateli a bagnomaria a 100 °C, per 30'.*
TAGLIATE *finemente 16 puntarelle, ricavate dal centro del cespo di catalogna e mettetele a bagno in acqua fredda in modo che diventino croccanti.*
FRIGGETE *le fave lessate tenute da parte, in olio di arachide ben caldo.*
SFORNATE *la crema e servitela completando con le puntarelle scolate e poca scorza di limone grattugiata.*

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **12 gennaio**

Il gusto si fa tondo

1 Primaverile
FRAGOLE, GRANOLA E RICOTTA

tempo: 15′ – per 16 pezzi:
160 g caprini vaccini – 80 g fragole
60 g granola di frutti rossi
(in alternativa cereali croccanti con frutti di bosco) – 10 g zucchero a velo
1 cucchiaio di ricotta – menta

Pulite e sminuzzate le fragole al coltello. Raccoglietele in una ciotola con il caprino, la ricotta e lo zucchero a velo e amalgamate il composto mescolando con vigore. Modellate circa 16 palline e passatele nella granola. Se avete utilizzato i cereali con frutti di bosco al posto della granola, abbiate cura di frantumarli grossolanamente prima di passarvi le palline di formaggio. Decorate con una fogliolina di menta.

2 Country
CREMA DI FAVE E CAPRINO CON CUORE DI SALAME

tempo: 20′ – per 16 pezzi:
300 g fave fresche sgranate
160 g formaggio di capra fresco
3 fette di salame dello spessore di 5 mm
olio extravergine di oliva – sale

Scottate le fave in acqua leggermente salata per 2′. Lasciatele raffreddare ed eliminate la buccia esterna. Sminuzzatele utilizzando un coltello o azionando il mixer per pochi secondi. Riducete a cubetti le fette di salame. Unite al formaggio 1/3 delle fave sminuzzate e condite con un filo di olio. Fate 16 palline grandi come una noce (10 g circa), inserite al loro interno 1 cubetto di salame e passatele nelle restanti fave sminuzzate.

3 Arcobaleno
SALMONE AFFUMICATO, ERBA CIPOLLINA, BACCHE DI PEPE ROSA

tempo: 20′ più 1 ora di riposo
per 16 pezzi:
160 g caprini vaccini
60 g salmone affumicato
25 g chips viola
2 cucchiaini di bacche di pepe rosa
1 cucchiaio di erba cipollina sminuzzata
scorza grattugiata di 2 limoni

Sminuzzate il salmone e amalgamatelo ai caprini. Per il rivestimento, sbriciolate le bacche di pepe rosa e le chips viola. raccoglietele in un piatto fondo, con la scorza dei limoni e l'erba cipollina. Fate 16 palline di formaggio e salmone e passatele nel piatto per il rivestimento. Decorate a piacere con un pezzetto di salmone. Lasciate riposare in frigo per 1 ora.

QUESTE PICCOLE SFERE DI FORMAGGIO CARAMBOLANO IN BOCCA PER UN ANTIPASTO, UNO SPUNTINO O ADDIRITTURA UN DESSERT. E SEGNANO UN GOL DI **ESTRO E SEMPLICITÀ**

RICETTE JOËLLE NÉDERLANTS
TESTI LAURA FERRARI K. **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

4 Mediterraneo

POMODORINI SECCHI E PEPERONI DOLCI CROCCANTI

tempo: 20′ più 30′ di riposo
per 16 pezzi:
__160 g__ caprino vaccino
__50 g__ pomodorini secchi sott'olio
__50 g__ peperoni secchi dolci calabresi
__10 g__ capperi dissalati – peperoncino in polvere

Frullate i pomodorini secchi con i capperi fino a ottenere una salsina abbastanza omogenea. Amalgamatela con il caprino unendo, in quantità a piacere, un pizzico di peperoncino. Mettete in frigo per 30′ circa. Per il rivestimento, tritate grossolanamente i peperoni secchi e disponeteli in un piatto. Formate 16 palline con il formaggio e passatele una alla volta nel trito di peperoni. Decorate a piacere con un cappero.

5 Tropicale

AVOCADO, AGRUMI, PEPE NERO E SEMI MISTI

tempo: 20′ – per 20 pezzi:
__160 g__ caprino vaccino
__60 g__ semi misti – __1/2__ avocado
scorza di arancia – lime
sale – pepe nero

Schiacciate l'avocado con la forchetta fino a farne una polpa cremosa; poi unitevi il succo e la scorza grattugiata di 1/2 lime, il caprino, poca scorza grattugiata di arancia, un pizzico di sale e una generosa macinata di pepe. Mescolate ottenendo un composto cremoso. Formate 20 palline. Cospargete un piatto fondo con i semi misti e rotolatevi le palline una alla volta, fino a rivestirle completamente. Decorate a piacere con un cubetto di avocado.

6 Conturbante

TARTUFI CON CREMA DI NOCCIOLE E CACAO

tempo: 15′ più 45′ di riposo
per 20 pezzi:
__100 g__ cacao amaro
__80 g__ mascarpone
__80 g__ crema di nocciole
__40 g__ granella di nocciole
peperoncino fresco

Amalgamate il mascarpone con la crema e la granella di nocciole fino a formare un composto omogeneo. Lasciatelo riposare in frigo per 45′ circa, fino a quando non sarà rassodato. Passate il cacao amaro al setaccio e disponetelo in un piatto fondo. Formate 20 palline con il composto e passatele nel cacao. Decorate con una fettina di peperoncino fresco, dolce o piccante.

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina l'__11 gennaio__

Pasqua con i tuoi

PERCHÉ TUTTI VORRANNO SEDERSI A QUESTA TAVOLA DI ELEGANZA RUSTICA CHE RESPIRA GIÀ LE GIORNATE ALL'APERTO. CON PIATTI BELLI DA VEDERE E PIENI DI **BUONE SORPRESE** DA CONDIVIDERE

RICETTE WALTER PEDRAZZI **TESTI** LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

1

Presentate questi flan come antipasto oppure come portata **vegetariana** dopo il primo piatto

La ricetta
alla pagina seguente

1 Piccoli flan di finocchi

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 40′
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
250 g farina 00
120 g burro
60 g panna fresca
40 g farina di riso
30 g grana grattugiato
15 g farina di mandorle
3 finocchi
1 tuorlo – **1** uovo
limone – maggiorana
mandorle a lamelle – sale – pepe

IMPASTATE la farina 00 con il burro ammorbidito, 70 g di acqua, un pizzico di sale e il grana grattugiato, fino a ottenere un panetto omogeneo; fate riposare in frigorifero, coperto, per almeno 30′.
MONDATE 2 finocchi e tagliateli in quattro. Lessateli in acqua bollente, aromatizzata con una fetta di limone, per 25-30′. Scolateli e frullateli nel mixer.
RACCOGLIETE il purè ottenuto in una ciotola e aggiungetevi la panna, la farina di mandorle e quella di riso, l'uovo, il tuorlo, sale e pepe.
DIVIDETE il panetto di pasta in sei parti e stendetele a uno spessore di 3-4 mm.
FODERATE con la pasta 6 stampini da tartelletta (ø 10-12 cm), rifilatela ai bordi e bucherellate il fondo con una forchetta. Riempite le tartellette con il purè di finocchi e infornatele a 160 °C per 30-35′.
SFORNATELE e fatele intiepidire. Mondate e tagliate sottilmente il finocchio rimasto; mettetelo a bagno in acqua fredda, per renderlo croccante. Decorate i flan con mandorle a lamelle tostate, il finocchio croccante e foglioline di maggiorana.
LA SIGNORA OLGA dice che potete lessare i finocchi il giorno prima. Anche la pasta si può preparare in anticipo: toglietela poi dal frigo 10-15′ prima di stenderla per farla ammorbidire.

Il legno del tavolo, l'impasto granuloso dei piatti, la paglia di sedie e tovagliette, il vetro spesso dei bicchieri: l'apparecchiatura esalta la **bellezza della materia**, accompagnandola con dettagli minimi, che la lasciano in primo piano.

2 Spigola su galletta di fave e taccole con salsa alla curcuma

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 10′

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
225 g fave sgranate
180 g taccole
180 g filetti di spigola
60 g vino bianco
25 g burro
20 g farina di riso
grana grattugiato
amido di mais – maggiorana
curcuma in polvere – limone
olio extravergine di oliva
sale – pepe

MONDATE le taccole e lessatele per 5-6′ in acqua bollente. Raffreddatele e scolatele.
SBOLLENTATE le fave per 2-3′ in acqua bollente, poi scolatele e sbucciatele.
TRITATE le fave in una "granella" grossolana e mescolatele con la farina di riso e 2 cucchiai di grana.
COSTRUITE 6 gallette aiutandovi con un anello tagliapasta (ø 8 cm), sopra una placca coperta con carta da forno: fate uno strato di taccole, uno di fave, quindi un altro di taccole, pressate un po', spolverizzate con il grana e ungete con un filo di olio. Infornate a 200 °C per 10-12′.
TAGLIATE i filetti di pesce in 12 losanghe, senza togliere la pelle. Conditele con olio, sale e maggiorana tritata, quindi rosolatele in una padella per 40 secondi per parte, prima sul lato della polpa, poi su quello della pelle.
TOGLIETE il pesce e deglassate la padella con il vino; unite il burro, 5 cucchiai di acqua, un pizzico di curcuma, il succo e la scorza grattugiata di mezzo limone, sale, pepe e mezzo cucchiaio di amido di mais. Cuocete per 2-3′, finché il liquido non si sarà addensato in una salsa.
DISTRIBUITE la salsa nei piatti, appoggiatevi la galletta di fave e taccole, poi le losanghe di spigola.
LA SIGNORA OLGA dice che potete preparare in anticipo le verdure lessate e conservarle coperte in frigorifero.

UN'IDEA DA COPIARE
Preparate i posti tavola avvolgendo le posate al tovagliolo con un nastro, insieme con un fiore fresco.

2

3 Panini integrali con uova e spinaci

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora più 2 ore di lievitazione
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
200 g farina integrale
120 g spinaci novelli
70 g yogurt greco
7 g lievito di birra fresco **3** uova
olio extravergine di oliva sale pepe

AMALGAMATE la farina con circa 100 g di acqua, il lievito sbriciolato e un cucchiaio di olio. Quando il composto comincia a prendere corpo, aggiungete una presa di sale e, se serve, un altro cucchiaio di acqua: l'impasto deve rimanere morbido.
RACCOGLIETELO a palla e fatelo lievitare coperto a circa 28 °C fino al raddoppio del volume: servirà circa 1 ora.
FATE rassodare 2 uova, poi sgusciatele e schiacciatele in una ciotola con una forchetta. Salate e pepate.
MONDATE gli spinaci e saltateli in padella con un filo di olio per 1', quindi tritateli grossolanamente. Uniteli alle uova, insieme con lo yogurt. Mescolate tutto ottenendo un ripieno.
DIVIDETE l'impasto in 6 parti e lavoratele modellandole in 6 palline.
SCHIACCIATELE ottenendo dei dischi, disponete al centro di ognuno una parte di ripieno e richiudete la pasta, formando nuovamente 6 palline. Appoggiatele su una placca, spennellatele con un tuorlo sbattuto con un po' di acqua e fatele lievitare ancora per 1 ora.
INFORNATE i panini a 180 °C per 25' circa.

4 Malfatti di ricotta e borragine con crema di mais

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
570 g 2 scatole di mais lessato
500 g ricotta
500 g borragine
120 g farina più un po'
30 g grana grattugiato più un po'
2 uova scalogno – burro
noce moscata
sale pepe

MONDATE la borragine togliendo i gambi e tenendo solo le foglie: ne otterrete 250-260 g. Scottatele in acqua bollente per 3-4', raffreddatele poi in acqua fredda, infine scolatele e strizzatele bene.
TAGLIATELE a pezzetti e fatele insaporire in padella saltandole con un pezzetto di burro, sale e mezzo scalogno tritato. Tritatele ancora sminuzzandole e amalgamatele con la ricotta.
AGGIUNGETE al composto la farina, le uova, il grana grattugiato, un pizzico di sale e una grattugiata di noce moscata.
DIVIDETE il composto in palline di 3-4 cm, aiutandovi eventualmente con il porzionatore del gelato, che consente di lavorare più velocemente e di ottenere malfatti regolari nelle dimensioni e nella forma. Appoggiateli via via in una pirofila infarinata.
LESSATE i malfatti in acqua bollente salata per 8-9' e scolateli con un mestolo forato.
FRULLATE intanto il mais nel mixer e passatelo al setaccio. Conditelo con 2 cucchiai di olio, sale, pepe e un cucchiaio di grana grattugiato. Fondete 100 g di burro.
VERSATE la crema di mais in una pirofila, disponetevi sopra i malfatti; irrorateli con il burro fuso e cospargeteli con grana grattugiato.

3

Se preferite un effetto **gratinato**, mettete il piatto sotto il grill per pochi minuti, dopo averlo cosparso con il grana

4

5

Il rotolo si può preparare **in anticipo**: poco prima di portarlo in tavola, affettatelo e riscaldatelo nel forno

Nel bicchiere

DI **VALENTINA VERCELLI**

SPUMANTE Trentodoc Brut Cuvée 28+ Rotari Un metodo classico da uve chardonnay, intenso ed equilibrato. Con i suoi aromi di nocciola e vaniglia, è ideale con gli antipasti. Si serve a 6-8°. 18 euro.

BIANCO Orvieto Classico Superiore Castagnolo 2015 Barberani Vallesanta I freschi sentori floreali e la gradazione alcolica contenuta lo rendono perfetto con i malfatti. Si serve a 10-12 °C. 13 euro.

ROSSO Rossese di Dolceacqua Superiore Pini 2014 Poggi dell'Elmo Ha un gusto pieno, con note di ciliegia matura, mentuccia e spezie che esaltano la delicatezza del rotolo di agnello. Si serve a 14-16 °C. 14 euro.

DOLCE Vin Santo del Chianti Classico 2009 Badia a Coltibuono La storia secolare dell'azienda e l'agricoltura biologica ne fanno una delle etichette più raccomandabili del territorio. Strutturato ed elegantissimo, è un perfetto calice da fine pasto, che ben si abbina al nostro dolce di Pasqua. Si serve a 15-17 °C. 32 euro (bottiglia da 375 ml).

La ricetta
alla pagina seguente

5 Rotolo di agnello con patate sabbiate

IMPEGNO Per esperti
TEMPO 2 ore e 40′

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE
1 kg 2 cosciotti di agnello
650 g patate novelle
300 g mezzo petto di pollo
150 g piselli sgranati
130 g panna fresca
1 fetta di pane
pecorino grattugiato – albume – burro
farina – timo – aglio – vino bianco
olio extravergine di oliva – sale – pepe

DISOSSATE i cosciotti, conservando gli ossi. Battete la polpa per livellarla e accostate i due pezzetti di polpa per formare una base unica. Pepatela e cospargetela con pecorino grattugiato.
SEPARATE dal petto di pollo il "filetto" e tagliatelo in due filoncini; rosolateli in padella con un filo di olio, sale e pepe per 3′, poi fateli raffreddare.
FRULLATE il pollo rimasto con la panna, mezzo albume, sale e pepe. Incorporatevi i piselli, poi spalmate il composto ottenuto sulla base di polpa di agnello.
COLLOCATE i filetti di pollo nel centro e richiudete la carne formando un rotolo; legatelo con lo spago da cucina e mettetelo in una pirofila insieme con gli ossi. Irroratelo di olio, salatelo e infornatelo a 200 °C. Dopo 40′ giratelo e dopo altri 20′ bagnatelo con un bicchiere di vino bianco. Abbassate a 170 °C e cuocete ancora per 45′.
TOGLIETE il rotolo e gli ossi dalla pirofila; unite nel fondo di cottura mezzo cucchiaio di farina e 3-4 cucchiai di acqua calda e cuocete per 5′; pepate e filtrate la salsa ottenuta.
LAVATE molto bene le patate e tagliatele a rondelle senza sbucciarle. Sbollentatele per 5′, poi saltatele in padella con una noce di burro, 4 cucchiai di olio, timo.
TOSTATE il pane con un filo di olio, poi sfregatelo con uno spicchio di aglio e frullatelo riducendolo in sabbia.
AGGIUNGETE il pane aromatico alle patate e saltatele nuovamente, sabbiandole.
SFORNATE l'arrosto e servitelo con le patate sabbiate.

6 Treccia ai due cioccolati

IMPEGNO Per esperti
TEMPO 1 ora e 20′ più 2 ore e 30′ di lievitazione
Vegetariana

INGREDIENTI PER 10 PERSONE
500 g farina Manitoba – **150 g** latte
120 g cioccolato bianco
120 g cioccolato fondente
35 g lievito madre essiccato
30 g zucchero semolato
10 g lievito di birra fresco – **5** tuorli – burro
farina di mandorle – vaniglia – sale

MISCELATE 250 g di farina Manitoba con il lievito madre, il latte e 150 g di acqua leggermente intiepiditi, ottenendo un composto un po' colloso. Lasciatelo lievitare coperto con la pellicola in un luogo caldo (28 °C) finché non raddoppia di volume: ci vorrà circa 1 ora.
IMPASTATE il composto lievitato con la farina rimasta, 3 tuorli, lo zucchero semolato, una presa di sale, i semi di mezzo baccello di vaniglia, il lievito di birra e 120 g di burro; fate lievitare per 30′.
STENDETE l'impasto lievitato in un rettangolo e disponetelo con il lato corto di fronte a voi; spennellatelo con tuorlo sbattuto. Distribuite sulla parte centrale del rettangolo il cioccolato bianco a pezzetti e un po' di farina di mandorle. Ripiegate il rettangolo in tre: piegate la parte superiore del rettangolo sopra il cioccolato bianco e cospargetela con il cioccolato fondente a pezzetti e con la farina di mandorle. Piegate infine il lembo alla base del rettangolo sopra quello cosparso di cioccolato fondente.
TAGLIATE il "pacchetto" per il lungo ottenendo tre strisce. Torcete ogni striscia su se stessa, poi intrecciatele tra loro.
DISPONETE la treccia ad anello su una placca coperta con carta da forno.
SPENNELLATELA con tuorlo sbattuto, cospargetela con pezzetti di cioccolato bianco e fondente. Mettete un anello imburrato intorno alla treccia, in modo che mantenga la sua forma (volendo, mettetene anche uno piccolo al centro, per ottenere un buco); lasciatela lievitare coperta ancora per 1 ora, infine infornatela a 190 °C per i primi 10′, abbassate a 160 °C e cuocete per altri 30′.
LA SIGNORA OLGA dice che esistono diversi tipi di lievito madre: leggete le indicazioni sulle confezioni e seguite le quantità indicate per 500 g di farina.

6

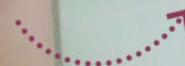
*Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **7 febbraio***

LO STILE IN TAVOLA
Piatti dei panini Uhlala-Ceramics, altri piatti Maddalena Selvini, bicchieri Clori Home and Flowers, vassoio della treccia Scandola Marmi, tagliere del rotolo Linum, tessuti Made Fabric/Emanuela Rovito, nastro Brizzolari.

LA FRITTATA SI FA IN SEI

È UNA DELLE NOSTRE SPECIALITÀ PIÙ FAMOSE. FACILE, ALLEGRA, CON UN RAPPORTO STREPITOSO TRA **SODDISFAZIONE** E PREZZO... SOPRATTUTTO BUONISSIMA. ECCOLA, ABBIGLIATA A FESTA PER VOI

RICETTE SERGIO BARZETTI
TESTI ANGELA ODONE E LAURA FERRARI K.
FOTOGRAFIE BEATRICE PILOTTO
STYLING CECILIA CARMANA

DAIKON SALVIFICO
Questa rapa giapponese vanta molte proprietà bruciagrassi, perché aiuta a metabolizzare i lipidi, presenti in quantità maggiore nelle uova di oca.

1 Triangoli al vapore e nastri di verdure

IMPEGNO Facile
TEMPO 35 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
80 g formaggio caprino cremoso
60 g mandorle con la buccia
2 uova di oca
2 uova di gallina
2 carote
2 zucchine
1 daikon
olio extravergine di oliva
burro
sale

SBATTETE tutte le uova con un pizzico di sale e il formaggio caprino.
IMBURRATE uno stampo rettangolare adatto alla cottura a vapore. Versatevi le uova sbattute con il formaggio e cuocetele a vapore per 20′.
TAGLIATE le mandorle a filetti.
PULITE il daikon e tagliatelo in nastri con il pelapatate, così da ottenerne 100 g.
MONDATE carote e zucchine, tagliatele in nastri; delle zucchine usate solo la parte verde.
SBOLLENTATE i nastri di verdure in acqua con poco olio, procedendo così: iniziate con quelli di carota, dopo 30 secondi unite quelli di daikon e dopo altri 30 secondi unite quelli di zucchina. Scolate tutto dopo 30 secondi.
IMMERGETE i nastri in una ciotola di acqua fredda per bloccare la cottura, poi sgocciolateli su carta da cucina.
SALTATELI per meno di 1′ in padella con un filo di olio e le mandorle a filetti.
SFORMATE la frittata al vapore e tagliatela in triangoli. Accompagnateli con i nastri di verdure disposti a nido oppure in ciotoline a parte.

GIRANDOLA VERSATILE
Qualche "tagliatella" di frittata aggiunta all'insalata nizzarda o al condiglione ligure al posto delle uova crea un effetto di grande eleganza.

2 "Tagliatelle" nel sugo rosso

IMPEGNO Facile
TEMPO 45 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
300 g passata di pomodoro
80 g cipolla
60 g pecorino romano grattugiato
6 uova
1 carota
1 gambo di sedano
alloro – zucchero
olio extravergine di oliva
sale
pepe

MONDATE carota, sedano e cipolla, e riduceteli in dadini di piccole dimensioni.
ROSOLATE tutto in una casseruola con un filo di olio e una foglia di alloro per 2-3′, poi unite la passata di pomodoro, 100 g di acqua, riducete la fiamma, salate, aggiungete un cucchiaino di zucchero e cuocete delicatamente per almeno 10′. Spegnete e pepate alla fine.
ELIMINATE la foglia di alloro e frullate ottenendo il sugo rosso.
SBATTETE le uova con il pecorino, abbondante pepe e un pizzico di sale.
CUOCETE il composto di uova in una padellina (ø 15-16 cm) velata di olio versandolo in 6-8 riprese, così da ottenere 6-8 frittatine che rosolerete per 1-2′ per lato.
SOVRAPPONETE 2-3 frittatine, poi arrotolatele e tagliatele a fettine, larghe al massimo 1 cm: assomiglieranno a tagliatelle irregolari.
DISTRIBUITE il sugo rosso nei piatti, adagiatevi sopra le "tagliatelle", completate con olio e pepe. Decorate a piacere con foglioline di sedano.

BUONO CON UN FIORE

Decorate il rotolo con petali di trifoglio, calendula e garofano: aggiungeranno note dolci e piccanti.

3 Rotolo allo speck e barba di frate

IMPEGNO Facile
TEMPO 50 minuti

INGREDIENTI PER 12 PERSONE
600 g ricotta di pecora
300 g barba di frate mondata
70 g Speck Alto Adige Igp – **50 g** latte
18 uova di gallina o 1 uovo di struzzo
12 fiori di zucca – noce moscata
misticanza – fiori eduli – salvia
burro – grana grattugiato
olio extravergine di oliva – sale – pepe

SBOLLENTATE la barba di frate per 1′ dalla ripresa del bollore, scolatela, allargatela su un vassoio foderato di carta da cucina, poi sminuzzatene 3/4.
SBATTETE le uova, salatele, insaporitele con una grattugiata di noce moscata, 2 cucchiai di grana e il latte. Infine unitevi la barba di frate sminuzzata.
SCIOGLIETE delicatamente 100 g di burro con due ciuffi di foglie di salvia.
SPENNELLATE 2 placche da forno (30x40 cm) con il burro alla salvia, foderatele di carta da forno e spennellatele di nuovo con il burro. Distribuitevi il composto di uova e barba di frate. Infornate nel forno ventilato a 160 °C per 15′ circa. Sfornate, sformate e lasciate intiepidire le due frittate.
MONDATE i fiori di zucca.
TAGLIATE a striscioline lo speck e rosolatelo in padella fino a renderlo croccante. Scolatelo su carta da cucina, poi tritatelo e unitelo alla ricotta con un pizzico di sale e una macinata di pepe.
SPALMATE la ricotta sui rettangoli di frittata, unite i fiori di zucca a striscioline. arrotolate sul lato lungo e tagliate il rotolo in rocchetti spessi almeno 3-4 cm.
SERVITE con la misticanza e il resto della barba di frate, condita con olio e sale. Guarnite con petali di fiori eduli.

4 Nidi di pasta fillo con uova di quaglia

IMPEGNO Facile
TEMPO 50 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 10 PERSONE
500 g pasta fillo
40 g grana grattugiato
30 uova di quaglia
oppure 7 di gallina e 10 di quaglia
2 zucchine novelle
farina – aceto di vino bianco
maggiorana
burro – acqua gassata
olio extravergine di oliva
sale

LESSATE 10 uova di quaglia per 1′ dal bollore, raffreddatele sotto l'acqua fredda, poi raccoglietele in una ciotola e copritele con una soluzione di una parte di aceto di vino bianco e due parti di acqua gassata: dopo 8-10′ il guscio si ammorbidirà e sarà più facile sgusciarle.
MONDATE e tagliate a dadini le zucchine, rosolatele in una padella velata di olio, sulla fiamma viva, per 1-2′.
AFFETTATE la pasta fillo, senza srotolarla, poi scomponete le fette ottenendo delle striscioline tipo tagliatelle.
SPENNELLATE di burro e infarinate 10 stampini di alluminio usa e getta, distribuite sul fondo le tagliatelle di pasta fillo così da formare un nido.
SBATTETE il resto delle uova di quaglia (oppure le uova di gallina), unite le zucchine, il grana grattugiato, qualche fogliolina di maggiorana e sale.
ACCOMODATE le uova di quaglia sode sgusciate nei nidi di pasta fillo, unite il composto di uova e zucchine e infornate gli stampini nel forno ventilato a 160 °C per 20-25′.
SFORNATE, sformate e servite i nidi ancora tiepidi.

UN VELO D'ORIENTE
La pasta fillo è una sfoglia preparata quasi senza l'aggiunta di grassi. Si usa in numerose preparazioni sia salate sia dolci, in Medioriente e in Grecia, dove ha origine.

GUSCIO PARLANTE

Sul guscio di tutte le uova di gallina prodotte nell'Unione europea deve essere riportato un codice che ne consente la tracciabilità, indicando il tipo e il luogo di allevamento e la data di scadenza.

5 Dischetti ai piselli con baccalà mantecato

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora
Senza glutine

INGREDIENTI PER 8 PEZZI
500 g baccalà dissalato – **250 g** piselli sgranati – **10** uova – grana grattugiato finocchietto – limone – alloro olio extravergine di oliva – sale

PORTATE a ebollizione una casseruola di acqua con qualche fetta di limone e 2 foglie di alloro. Immergetevi il baccalà a tocchi; dopo 2′ dalla ripresa del bollore, spegnete e lasciatevelo immerso per 40′.

SBOLLENTATE i piselli per 3-4′ in acqua non salata, condita con un filo di olio. Scolateli e raffreddateli in acqua corrente.
SBATTETE 6 uova in una ciotola con un cucchiaio di grana grattugiato, un ciuffo di finocchietto tritato, la metà dei piselli e un pizzico di sale. Mescolate bene.
FRULLATE 4 uova con il resto dei piselli e unitelo al composto già preparato.
CUOCETELO in una padella velata di olio per 3-4′ per lato.
ACCOMODATE la frittata su un foglio di carta da cucina e fatela raffreddare.

SCOLATE il baccalà, privatelo della pelle e dividetelo in pezzetti.
RACCOGLIETELI nel bicchiere del frullatore, azionate l'apparecchio e unite a filo 50 g di olio continuando a frullare: dovrete ottenere un composto cremoso.
TAGLIATE la frittata in 8 dischi (ø 5 cm), apriteli a metà, orizzontalmente, e farciteli con il baccalà mantecato.
DECORATE con ciuffetti di finocchietto.
LA SIGNORA OLGA dice che i ritagli di frittata sono ottimi da "riciclare" come stuzzichini per l'aperitivo o per arricchire un'insalata mista.

C'è uovo e uovo

Maculati e mini, giganteschi e tondeggianti, ovali ma non uguali.
Ecco i quattro che vale la pena di conoscere.

DI QUAGLIA
Vitamine, proteine e sali minerali garantiscono, in proporzione, valori nutrizionali superiori a quello di gallina, con cui condivide lo stesso impiego in cucina: ne servono circa 3 di quaglia per farne 1 di gallina. Se sodo, in alternativa al metodo suggerito nella ricetta numero 4, battete il guscio su tutti i lati, per sgusciarlo senza danneggiare l'interno.

DI GALLINA
È l'Uovo per antonomasia e costituisce uno degli alimenti più nutrienti in natura, grazie all'elevato contenuto di proteine e grassi indispensabili alla struttura delle cellule e per il suo apporto energetico. Sfatiamo alcune leggende popolari: la colorazione del guscio dipende da un fattore genetico e non ha alcun valore nutrizionale.

DI OCA
Ha un volume doppio rispetto all'uovo di gallina, un sapore più intenso e, in proporzione, un tuorlo più grande, che rende il prodotto dell'oca più ricco di lipidi (a parità di peso, infatti, fornisce quasi il 50% di calorie in più). Ottimo in frittata o al tegamino, per un "occhione" di bue.

DI STRUZZO
Pesa fino a 1,5 kg, misura 18 cm di lunghezza, corrisponde a circa 22 omologhi di gallina e la frittata di un solo uovo è sufficiente per 12 persone. Un uovo da Guinness, caratterizzato da un alto grado di digeribilità, una bassa percentuale di colesterolo e un ricco apporto proteico. Per estrarre albume e tuorlo mantenendo integro il guscio, praticate due fori in ciascuna estremità con l'aiuto di un chiodo e di un martello e soffiate forte in uno di essi.

VARIANTE ASBURGICA
Nel Kaiserschmarrn (dal tedesco, "frittata dolce dell'imperatore"), la frittata viene servita spezzettata, accompagnata da confettura di mirtilli rossi e cosparsa di zucchero a velo.

6 Frittata dolce, fragole e confettura

IMPEGNO Facile
TEMPO 20 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE
250 g fragole
6 uova di gallina
confettura di fragole
zucchero a velo
burro – limone
sale

LAVATE bene le fragole e tagliatele a spicchi senza togliere le foglioline, se sono ben conservate.

SBATTETE le uova con un pizzico di sale, 2 cucchiai di zucchero a velo e la scorza grattugiata di mezzo limone.
CUOCETE la frittata in una padella antiaderente con una generosa noce di burro, per 3' per lato.
TRASFERITELA sul piatto di portata, distribuitevi sopra uno strato di confettura di fragole e completate con le fragole fresche a spicchi.
SPOLVERIZZATE con zucchero a velo appena prima di portare in tavola. Accompagnate a piacere con una pallina di gelato alla vaniglia.

*Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **30 gennaio***

LO STILE IN TAVOLA Ciotoline con le uova, piattino ovale con i nastri di verdure e piattino con le "tagliatelle" Andrea Baumann, piatto fondo dell'apertura, piatto delle "tagliatelle", dei nidi e della frittata con le fragole Fill, taglieri colorati Mud Australia, ciotolina con le fragole Nericata, tovaglioli Society Limonta.

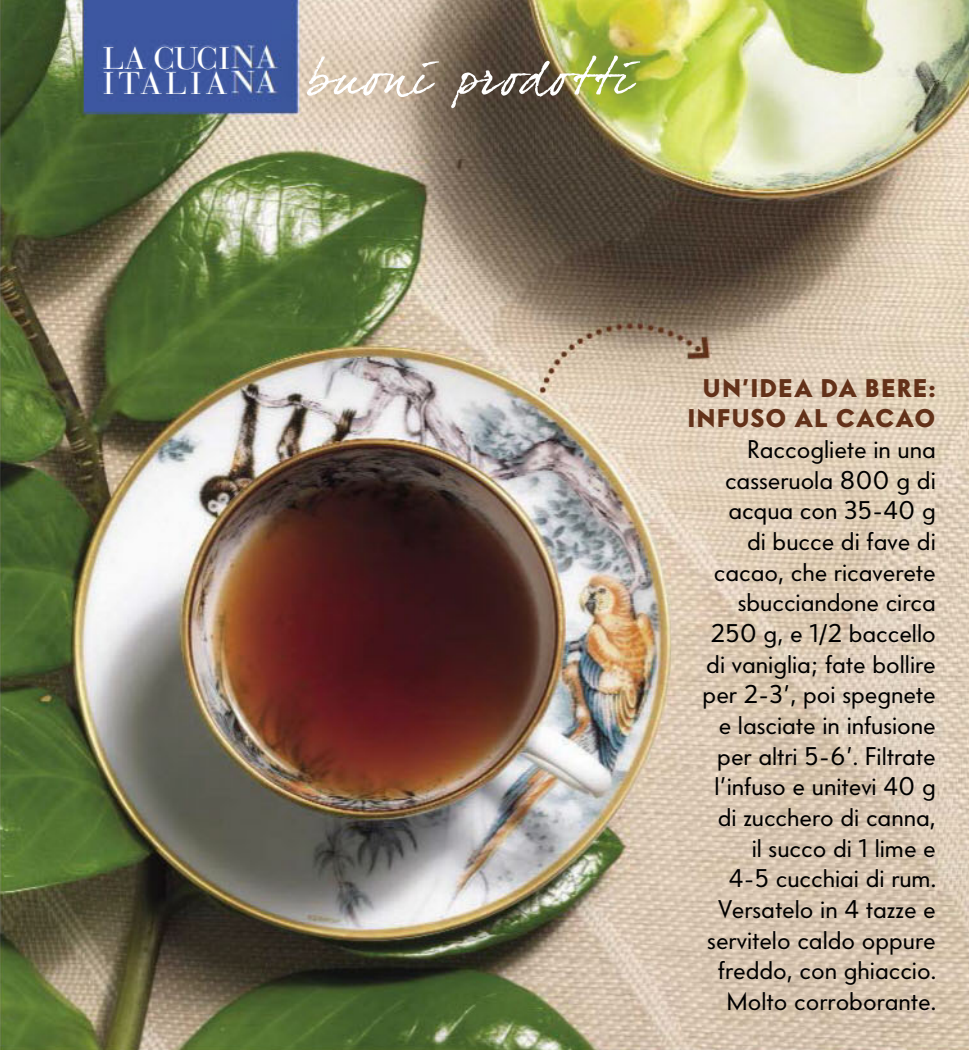
Ringraziamo l'Azienda Agricola Più Gusto di Pergine Valsugana in provincia di Trento per le uova di struzzo e l'Azienda Agricola Altrocchi Fratelli di Rocca Brivio di San Giuliano Milanese per le uova di oca.

RICETTE JOËLLE NÉDERLANTS
TESTI AMBRA GIOVANOLI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

In viaggio col CACAO

CONSIDERATO, NEI SECOLI, SACRO, MEDICINALE E AFRODISIACO, QUESTO INGREDIENTE COSÌ AMATO È IL PROTAGONISTA DI UN'AVVENTUROSA **ESPLORAZIONE DEL GUSTO**, DOLCE E SALATA

Foresta pluviale. Clima caldo-umido, ambiente ombroso. È questo l'habitat naturale delle piantagioni di cacao. Le prime piante, infatti, sarebbero apparse nelle regioni amazzoniche del Sud America, per poi diffondersi verso il Messico e in tutta la fascia equatoriale del mondo. Il nome scientifico di questo albero tropicale, *Theobroma cacao*, significa cibo degli dei (dal greco *theos* "dio" e *broma* "cibo") e indica in modo generico le due specie esistenti: il Criollo e il Forastero. La prima, definita anche cacao nobile, è la più antica e pregiata, conosciuta dai Maya, dagli Aztechi e dai conquistadores, ma anche la meno resistente, per questo oggi la sua produzione non supera l'1%. Il Forastero, invece, dà un prodotto di qualità inferiore, con un gusto più amaro e aspro ma, per contro, è una pianta molto produttiva, tanto che ormai rappresenta l'80-90% del totale coltivato. Esiste poi una terza varietà ottenuta per ibridazione dalle precedenti e con caratteristiche intermedie: il Trinitario. Al di là delle differenze sensoriali, diverse da specie a specie, il cacao è una vera "pillola" del buonumore. Le sostanze chimiche contenute, infatti, agiscono sul sistema nervoso, in particolare sulla produzione di serotonina, regalando una sensazione di benessere e allontanando lo stress. Inoltre è ricco di antiossidanti, vitamine e sali minerali.

La ricetta
alla pagina seguente

UN'IDEA DA BERE: INFUSO AL CACAO
Raccogliete in una casseruola 800 g di acqua con 35-40 g di bucce di fave di cacao, che ricaverete sbucciandone circa 250 g, e 1/2 baccello di vaniglia; fate bollire per 2-3′, poi spegnete e lasciate in infusione per altri 5-6′. Filtrate l'infuso e unitevi 40 g di zucchero di canna, il succo di 1 lime e 4-5 cucchiai di rum. Versatelo in 4 tazze e servitelo caldo oppure freddo, con ghiaccio. Molto corroborante.

1 Gusci di frolla con ananas e salsa alla vaniglia

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 20′ più 20′ di riposo

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
400 g farina – **300 g** ananas pulito
270 g panna fresca
200 g burro morbido
170 g zucchero di canna
50 g fave di cacao tostate e pelate
10 g cacao amaro in polvere
8 g gelatina in fogli – **2** uova – **2** tuorli
2 baccelli di vaniglia – lemon grass – lime

AMMOLLATE 4 g di gelatina in acqua fredda.
FRULLATE 100 g di ananas; tagliate il resto a dadini e raccoglieteli in una casseruola con un fusto di lemon grass tagliato a metà, il succo di 1 lime e un po' di scorza, 60 g di acqua, 40 g di zucchero e 1 baccello di vaniglia; cuocete tutto per 5-6′, poi eliminate il lemon grass e la vaniglia, aggiungetevi l'ananas frullato e la gelatina strizzata, ottenendo una composta grossolana.
FRULLATE le fave di cacao con 100 g di farina, 100 g di zucchero e il cacao, ricavando una polvere; impastatela con il resto della farina e il burro ottenendo un composto sabbioso, poi unitevi le 2 uova e proseguite finché non otterrete una pasta frolla omogenea. Stendete la pasta spessa 4-5 mm e usatela per foderare 8 stampi di silicone a forma di mezzo uovo (ø 10 cm) o degli stampi da tartelletta (ø 10 cm): se la pasta si rompe durante le operazioni, "ricomponetela" con le dita direttamente nello stampo. Eliminate l'eccesso di pasta.
RITAGLIATE degli ovali di carta da forno, poneteli negli stampi sopra la pasta frolla, distribuitevi dei legumi secchi e mettete in frigo a riposare per circa 20′.
INFORNATE a 180 °C per 20′, poi eliminate carta e legumi e infornate di nuovo per 8-10′. Sfornate e fate raffreddare.
AMMOLLATE il resto della gelatina.
PORTATE a bollore 120 g di panna con 1 baccello di vaniglia, tagliato a metà.
LAVORATE in una ciotola i 2 tuorli con 30 g di zucchero, filtratevi sopra la panna, poi riportate sul fuoco basso, finché la salsa non velerà il cucchiaio (salsa alla vaniglia). Spegnete, scioglietevi la gelatina strizzata e lasciate raffreddare. Montate il resto della panna e unitela alla salsa alla vaniglia.
SFORMATE i gusci di frolla e riempiteli con la composta di ananas, la salsa alla vaniglia e dadini di frutta a piacere, come cocco o ananas.
JOËLLE dice che potete anche preparare un unico grande guscio di frolla usando una tortiera da 18-20 cm di diametro.

2 Pane al cacao con mousse di trota

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora più 8 ore e 30′ di riposo

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
500 g farina più un po'
300 g filetti di trota affumicata
200 g mango
25 g fave di cacao tostate e pelate
20 g cacao amaro in polvere – **20 g** zucchero
6 g lievito di birra fresco – **6 g** sale
latte – cipollotto – peperoncino – limone
erba cipollina – olio extravergine di oliva

SBRICIOLATE il lievito e scioglietelo in 400 g di acqua tiepida.
FRULLATE 100 g di farina con le fave di cacao, fino a ottenere un composto finissimo; trasferitelo in una ciotola e mescolatevi prima il cacao in polvere, poi il resto della farina, lo zucchero e il sale.
DISPONETE il composto a fontana sulla spianatoia e incorporatevi, poco alla volta, l'acqua con il lievito; lavorate a lungo finché l'impasto non sarà morbido, elastico, ma non colloso. Fatelo lievitare in una ciotola sigillata con la pellicola, in frigo, per 8 ore (oppure fuori del frigo per 2-3 ore), poi trasferite l'impasto su un piano infarinato, lavoratelo leggermente e dividetelo in 4 filoncini; lasciateli lievitare, coperti, per altri 30′.
TRASFERITELI su una teglia foderata di carta da forno e cuoceteli nel forno ventilato a 220-230 °C per 15′ circa. Sfornate e fate raffreddare.
PORTATE a bollore 1/2 bicchiere di latte con 1/2 cipollotto tritato e un piccolo peperoncino. Eliminate il peperoncino e frullate il latte insieme alla trota, aggiungendo, a filo, 50 g di olio e il succo di 1/2 limone, ottenendo una mousse. Ponetela in frigo per 20′.
SBUCCIATE il mango e frullatene la polpa.
AFFETTATE il pane, spalmatevi la mousse di trota e completate con il mango frullato e un trito di erba cipollina.

2

Se usate fave di cacao tostate, ma non pelate, conservate le **bucce** per l'infuso della pagina accanto

Tutte le forme del cacao, dalla pianta all'assaggio

Il processo che dal frutto conduce fino alla polvere aromatica non è meno affascinante del viaggio che lo ha portato fino a noi.

Furono forse i Maya i primi a coltivare gli alberi del cacao, e i loro semi, le fave, erano talmente preziosi da essere considerati come moneta corrente. I frutti, a forma di grossi cedri, detti **cabosse** 1, si presentano in modo diverso a seconda della specie: verdi o rossi, ovali o allungati, ruvidi o lisci. Vengono raccolti ancora oggi a mano e spaccati con il machete, secondo la tradizionale usanza tropicale. Una volta aperti se ne ricava un grappolo di fave, coperto da una mucillagine bianca. Le fave vengono poi separate, fatte fermentare ed essiccate. È in queste fase che scompare la mucillagine e la fava assume le sue sembianze più note. La **fava cruda** 2 conserva intatte le proprietà nutrizionali e può già essere consumata, ma è solo con la successiva tostatura che si creano tutti i suoi aromi e si inizia a percepire il retrogusto di cioccolato. Le **fave tostate** 3 sono buone da sgranocchiare o come ingrediente da scoprire in ricette dolci e salate. Dopo la tostatura, la loro buccia, detta cascara, diventa friabile e si stacca facilmente. In commercio si trovano sia da sbucciare sia sbucciate, anche già sminuzzate, in **granella** 4 con il nome di grué. In una fase successiva di lavorazione, le fave, oppure la granella, vengono pressate in un mulino che, sciogliendone il burro naturalmente contenuto, le trasforma in un liquido chiamato pasta di cacao. Per centinaia di anni il cioccolato lo si è consumato solo così, nella sua forma liquida. Fu per primo un chimico olandese, Van Houten, che, nel 1828, da questa pasta separò il burro di cacao (che rappresenta circa il 50% della fava) ricavandone un panetto solido dal gusto intenso e riducibile in polvere, la **polvere di cacao** 5 per l'appunto. Quella più comune è ottenuta da fave tostate, ma nei negozi di articoli biologici ben forniti si trova anche la **polvere di cacao crudo** 6, ricavata da fave crude, di colore più chiaro. Il **burro di cacao**, invece, è la parte grassa della fava e si presenta come una sostanza morbida e inodore. Insieme alla pasta di cacao è l'ingrediente base del cioccolato in tavoletta e serve a dargli una consistenza "scioglievole". Si può usare anche da solo e si acquista in **blocchetti** 7, in **pastiglie** 8 o in **polvere** 9 nei negozi di articoli biologici oppure on line, sui siti specializzati.

GLI ALTRI INGREDIENTI ESOTICI SCELTI PER QUESTE RICETTE

Lo **zucchero di cocco** ha lo stesso marcato aroma del frutto. L'**olio di cocco**, anch'esso molto profumato, ha una consistenza simile al burro.

Il **pepe nero fresco**, non ancora maturo, si presenta morbido e di colore verde; l'aroma è intenso, ma il sapore non è piccante.

Il **platano** è un frutto tropicale che per sapore e aspetto assomiglia alla banana, ma si consuma solo cotto, perlopiù fritto.

La dolcezza della **papaia** e la sapidità della crema al grana bilanciano il sapore amarognolo delle chicche al cacao

3

La ricetta *alla pagina seguente*

3 Chicche al cacao con grana e papaia

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 20′
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 kg patate – **250 g** panna fresca
200 g farina – **200 g** papaia
40 g cacao amaro in polvere
40 g grana grattugiato – lime
semi misti (zucca, girasole, sesamo) – sale

LESSATE le patate per 40-45′.
TOSTATE una manciata di semi misti in una padellina, senza condimenti, con un pizzico di sale per un paio di minuti.
SBUCCIATE le patate, schiacciatele e mescolatele con la farina, il cacao e un pizzico di sale, ricavando una pasta morbida come quella degli gnocchi.
ROTOLATE un pezzo di impasto creando un lungo filoncino di 2 cm di diametro; tagliatelo a tocchetti di 2-3 cm e plasmate ogni tocchetto per conferirgli una forma tonda (chicche). Proseguite così fino a esaurire tutta la pasta.
MONDATE la papaia e tagliatela a cubetti.
PORTATE a bollore la panna con il grana, un pizzico di sale, il succo e la scorza grattugiata di 1/2 lime, ricavando una crema.
LESSATE le chicche in acqua salata per 3′.
VERSATE la crema nei piatti e distribuitevi sopra le chicche, i cubetti di papaia e un po' di semi misti tostati.

4 "Finti" cioccolatini

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti più 1 ora di rassodamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 20 PEZZI
130 g cacao crudo (o tostato) in polvere
90 g burro di cacao
60 g zucchero di cocco
50 g olio di cocco – **1** baccello di vaniglia
noci del Brasile e frutta tropicale disidratata
bacche di pepe rosa – sale grosso

FONDETE il burro di cacao con l'olio di cocco e i semi del baccello di vaniglia: togliete dal fuoco e frullate con lo zucchero di cocco e il cacao in polvere, ottenendo una salsina. Distribuitela in 20 stampini di silicone o di alluminio (ø 5-6 cm) e lasciatela raffreddare a temperatura ambiente finché non inizierà a rapprendersi, quindi cospargete con pezzetti di noci del Brasile e frutta tropicale, granelli di sale e bacche di pepe rosa pestati.
PONETE in frigorifero fino a completo rassodamento. Ci vorrà circa 1 ora.

5 Piccione con riso e platano fritto

IMPEGNO Per esperti
TEMPO 2 ore e 30′

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
2 kg 4 piccioni interi eviscerati
200 g riso Basmati
20 g fave di cacao tostate e pelate o granella
3 maracuja – **1** platano – **1** cipollotto
1 carota – burro di cacao
pepe nero fresco – vino bianco secco
zenzero fresco – zucchero di canna
olio di arachide – sale

DISOSSATE i piccioni, conservando le carcasse. Fate marinare la carne in una pirofila con un pizzico di sale e qualche grano di pepe fresco per 1 ora.
ABBRUSTOLITE le carcasse in padella, senza condimenti, per 15′, poi aggiungete 5-6 grani di pepe fresco, il cipollotto e la carota tagliati a pezzetti e mescolate bene. Sfumate con 1/2 bicchiere di vino, bagnate con 1 litro di acqua e fate stufare tutto per 1 ora, ottenendo un fondo saporito; filtratelo e riducetelo a fuoco vivace per altri 10′ unendo 15 g di burro di cacao e un pizzico di sale.
SVUOTATE le maracuja della polpa e filtratela per ricavarne solo il succo.
PORTATE a bollore 400 g di acqua con 10 grani di pepe fresco, un tocchetto di zenzero e un pizzico di sale; lessatevi il riso per 5′, poi spegnete, copritelo e lasciatelo nella pentola per altri 10′.
UNGETE con il burro di cacao una padella e rosolatevi prima le cosce e le ali del piccione per 5′, quindi unite i petti sul lato della pelle e proseguite per altri 3-4′, voltandoli verso la fine; bagnate tutto con 50 g di acqua, metà del succo di maracuja e cuocete a fuoco vivace per 1′, infine aggiustate di sale, spegnete e coprite.
SBUCCIATE e affettate molto finemente il platano, friggetelo in abbondante olio di arachide per 5′, ottenendo delle chips; sgocciolatele su carta da cucina.
FRULLATE le fave di cacao con il resto del succo di maracuja, 2 cucchiaini di zucchero, il fondo ridotto delle carcasse e il sugo di cottura del piccione, ottenendo una salsina scura. Servite il piccione con la salsina, il riso e il platano.

*Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **13 gennaio***

LO STILE IN TAVOLA

Tutti i piatti Hermès collezione Carnets d'Equateur, carta da parati, usata come fondo, Dedar.

Ringraziamo Perugina per il cacao fornito per questo servizio.

Temperare il cioccolato

INDISPENSABILE PER CREARE DECORI E CIOCCOLATINI, È UN'OPERAZIONE MOLTO DELICATA CHE RICHIEDE **PRECISIONE**. CON UN TERMOMETRO E I NOSTRI CONSIGLI IL SUCCESSO È ASSICURATO

A CURA DI WALTER PEDRAZZI
TESTI LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI

Il temperaggio è il "trattamento termico" del cioccolato che bisogna seguire quando si preparano cioccolatini e uova pasquali, coperture e decorazioni. Limitandosi semplicemente a fonderlo e a lasciarlo indurire, il cioccolato si altera nella struttura risultando opaco, non croccante, molto cedevole al tatto, poco fragrante. Ciò è dovuto al **burro di cacao** *che, dopo la fusione, non riprende più la sua forma cristallina regolare. Per aiutare i cristalli a concatenarsi nuovamente in una struttura stabile, che garantisca un cioccolato duro, croccante, lucido, profumato, vellutato all'assaggio, si ricorre al temperaggio. La temperatura di fusione per non danneggiare il cioccolato è di circa 45 °C, per tutti i tipi. Una volta fuso, si raffredda portandolo tra 24 e 27 °C, spatolando o mescolando: questo* **movimento** *aiuta la corretta concatenazione dei cristalli mentre il grasso si rapprende. Nel metodo tradizionale, si riporta poi a una* **temperatura** *leggermente più alta, per ottenere un grado di fluidità adatto alla lavorazione. La temperatura di utilizzo varia secondo il tipo di cioccolato: 27-28 °C per il bianco, 28-29 °C per quello al latte, 30-31 °C per il fondente. Sulle confezioni di cioccolato di copertura, quello che si usa in pasticceria, sono indicati i valori della cosiddetta "curva di temperaggio". Il temperaggio si può realizzare in diversi modi: per spatolatura (scenografico e tradizionale, ma ormai poco usato) e per innesco (il più semplice e pratico). C'è anche un sistema con raffreddamento a bagnomaria (piuttosto rischioso, in quanto l'acqua potrebbe contaminare il cioccolato e danneggiarlo).*

TEMPERAGGIO PER SPATOLATURA

1-2. *Scaldate l'acqua per il bagnomaria, senza arrivare al bollore, ma portandola a* **55-60 °C**: *il termometro è un alleato indispensabile per chi vuole temperare il cioccolato. Sminuzzate quindi il blocco o la tavoletta in pezzetti omogenei e raccoglieteli in una bacinella.*

3-4. *Appoggiatela sul bagnomaria e fondete il cioccolato mescolandolo con una spatola, finché non sarà completamente fuso: la sua temperatura dovrà essere di circa* **45 °C**, *o poco più per il tipo fondente. Colate circa 2/3 della massa su un piano di marmo freddo.*

5-6. *Stendetelo in uno strato sottile con una spatola, come si vede nella foto di apertura, poi raccoglietelo, aiutandovi con un raschietto. Ripetete l'operazione più volte, finché non comincia a rapprendersi e a diventare opaco. Recuperatelo e riunitelo al cioccolato caldo rimasto nella bacinella.*

7-8. *Mescolate fino a innalzare la temperatura nuovamente tra 30 e 31 °C (per il fondente). Verificate sulla punta della spatola o su un cucchiaio che rapprenda velocemente: significa che è alla giusta temperatura di lavorazione.*

TEMPERAGGIO PER INNESCO

1-2. *Fondete 2/3 del cioccolato come sopra a bagnomaria oppure nel forno a microonde a 500 W, mescolando ogni 30 secondi: il cioccolato dovrà fondere lentamente e non superare 45 °C circa.*
3. *Incorporate quindi il cioccolato rimasto e mescolate finché la temperatura non sarà scesa a 31 °C.*

PIÙ FACILE

Potete anche spezzettare il quantitativo di cioccolato che vi serve per la ricetta, appena un po' diminuito, e fonderlo. Aggiungete poi un blocco di cioccolato freddo e mescolatelo nella massa calda, finché questa non avrà raggiunto 30-31 °C: togliete quindi il blocco, che potrete tranquillamente utilizzare un'altra volta.

DECORAZIONI

STRISCE RIGATE
1-2. *Stendete il cioccolato temperato con una spatola su una striscia ritagliata da un foglio di acetato (si trova nei negozi di casalinghi o cake design); per evitare che il foglio scivoli, posatelo su una stuoia di silicone.* **Rigatelo** *poi con una spatola a pettine, recuperando l'avanzo.* **3-4.** *Piegate su se stesso l'acetato finché il cioccolato è ancora caldo e lasciatelo rapprendere. Infine, staccate le strisce con delicatezza.*

SIGARI E RICCIOLI
1-2. *Colate il cioccolato temperato direttamente su un piano di marmo e stendetelo in uno strato sottile con la spatola.* **3.** *Lasciatelo rapprendere quasi completamente, quindi "raschiatelo" con un raschietto, arricciandolo in piccoli sigari. In base alle dimensioni che desiderate, utilizzate* **tutta la "lama"** *del raschietto o solo una parte. Con movimenti circolari otterrete una forma conica.*

GRIGLIETTE
1. *Costruite un* **piccolo cono** *con la carta da forno; riempitelo con il cioccolato temperato. Tagliate la punta del cono in modo da creare un'apertura di 1-2 mm e fate colare il cioccolato sul marmo formando una griglia.* **2.** *Lasciate rapprendere il cioccolato. Spezzate la griglia o ritagliatela con un tagliapasta.*

Queste preparazioni sono state realizzate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***24 gennaio***

UOVA DI PASQUA

1. *Colate il cioccolato temperato negli stampi* **a forma di uovo** *(ne esistono di diversi materiali e misure, rigidi o morbidi, in silicone).* **2-3.** *Ruotate gli stampi in tutte le direzioni, distribuendo il cioccolato uniformemente su tutta la superficie dello stampo. Fate poi colare l'eccesso nuovamente nella ciotola.* **4-5.** *Quando il cioccolato comincia a rapprendersi, rifilatelo lungo il bordo, appoggiate gli stampi capovolti e lasciatelo indurire* **per almeno 6 ore**. *Alla fine, se il cioccolato è stato temperato correttamente, il mezzo uovo si staccherà senza difficoltà.*

6-7. *Appoggiate per pochi secondi i mezzi gusci su una placchetta appena riscaldata, fondendo leggermente il cioccolato lungo il bordo, poi saldateli tra loro. Ricordatevi di nascondere all'interno* **la sorpresa**!

CIOCCOLATINI

1-2. *Per creare cioccolatini delle* **forme che preferite**, *anche per recuperare eventuali avanzi di lavorazione, colate il cioccolato temperato in stampi multipli; spatolate la superficie per livellare. Lasciate consolidare per qualche ora. Voltate gli stampi e sformate cioccolatini perfetti.*

Nella prossima puntata: **foderare gli stampi**

3 variazioni sulla pastiera

RICOTTA, GRANO, UOVA. IL GRANDE DOLCE DELLA **PASQUA PARTENOPEA** ESPRIME TUTTA LA FANTASIA E LA GENIALITÀ DEL POPOLO CHE L'HA INVENTATO. E SI PRESTA A VARIAZIONI MODERNE ED ELEGANTI

RICETTE WALTER PEDRAZZI
TESTI AMBRA GIOVANOLI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

Ricetta classica

IMPEGNO Medio
TEMPO 4 ore e 15' più 8 ore di raffreddamento

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE
600 g farina più un po'
600 g ricotta soda di bufala o di pecora
500 g latte – **400 g** zucchero
300 g strutto
250 g grano tenero già ammollato
100 g cedro e arancia canditi, a dadini
8 uova – **1** baccello di vaniglia
cannella in stecca – acqua di fiori di arancio
limone – arancia – burro – sale

Una tradizione campana

Con il suo profumo di fiori di arancio, la pastiera annuncia l'arrivo della primavera ed è il dessert simbolo della Pasqua napoletana. Legata, come tanti dolci, alla liturgia cristiana, pare sia stata messa a punto in un antico monastero. Oggi, però, si prepara tutto l'anno, sia nelle pasticcerie locali, sia in casa, dove le usanze familiari si incrociano con il rigore della ricetta originale. A partire dagli ingredienti. Strutto, grano, ricotta di pecora, canditi e naturalmente acqua di fiori di arancio. Esistono poi alcune varianti (più o meno discusse). Come l'aggiunta di crema pasticciera nel ripieno, l'utilizzo della più delicata ricotta di bufala al posto di quella di pecora, del burro invece dello strutto o dell'orzo in sostituzione del grano. Con i nostri accorgimenti, sfornarla è meno complicato del previsto.

COME SI FA

1. *Lessate il grano in acqua bollente per 2 ore, poi scolatelo e cuocetelo nel latte con un tocchetto di cannella, un po' di scorza di arancia e 1 baccello di vaniglia, finché non avrà assorbito tutto il latte (circa 15'); oppure usate 500 g di grano cotto già pronto e scaldatelo in 250 g di latte, con gli stessi aromi, per 10-15'. Fate raffreddare.*

2-3. *Impastate in una grande ciotola la farina, lo strutto, 150 g di zucchero e un pizzico di sale, ottenendo un composto sbriciolato, poi unitevi 2 uova e proseguite lavorando prima con la punta delle dita e poi con le palme delle mani, ricavando un panetto di pasta frolla. Ponetelo in frigo in una ciotola sigillata con la pellicola per 30'.*

4. *Lavorate la ricotta con il resto dello zucchero, aggiungendolo un poco alla volta.* **5-6.** *Separate 2 uova, tenete da parte gli albumi e incorporate solo i tuorli nel composto di ricotta; poi unitevi le altre 4 uova intere, uno alla volta, e mescolate bene con la frusta; aggiungete un po' di scorza grattugiata di limone e di arancia, i canditi e 2 cucchiai di acqua di fiori di arancio. Eliminate gli aromi dal grano cotto. Montate gli albumi e amalgamateli al composto insieme con il grano cotto ottenendo il ripieno. Per un risultato più cremoso, frullate una parte di grano.*

Dettagli utili

- La ricotta: sceglietela artigianale, ben soda. Quella industriale, infatti, contiene più acqua e rende meno compatto il ripieno.
- Il grano: per praticità potete comprarlo già cotto. Se usate quello crudo, ammollatelo in acqua per 72 ore, rinnovandola 2 volte al giorno.
- I canditi: la ricetta originale vorrebbe anche la cucuzzata, ossia la scorza di zucca.
- L'acqua di fiori di arancio: è l'aroma che dà al dolce il suo inconfondibile carattere. Non usate le essenze!

7-8. *Imburrate e infarinate una tortiera (ø 25 cm, h 6 cm), meglio se con la cerniera apribile. Stendete la pasta frolla su un piano infarinato fino allo spessore di 5 mm: ricavate due fasce alte come il bordo della tortiera e abbastanza lunghe da ricoprirne interamente il perimetro, poi fate un disco dello stesso diametro del fondo. Posizionate prima le fasce sul bordo, poi il disco sul fondo e premete per sigillare. Stendete la pasta in eccesso e tagliatela in 10 nastri larghi 2 cm. Riempite la frolla con il ripieno, posizionatevi sopra 5 nastri di pasta equidistanziati fra loro e gli altri 5 sopra i precedenti, ma in obliquo. Infornate a 170 °C per 1 ora e 30'. Sfornate e fate raffreddare la pastiera per almeno 8 ore in un luogo asciutto.*

Le tre variazioni *alle pagine seguenti*

LO STILE IN TAVOLA Piatto di portata e piattino della pastiera classica ASA Selection; ciotole in vetro Bormioli Rocco, tortiera Guardini.

Potete usare sia i frollini al cacao sia quelli classici. Se il diametro è superiore a 5 cm, però, diminuite lo spessore dei semifreddi

GELATA

Semifreddo tra i biscotti

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora più 3 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 12 MINI SEMIFREDDI
300 g latte
150 g grano cotto pronto
150 g ricotta **150 g** zucchero
24 biscotti **1** uovo arancia

FATE *bollire il latte con il grano cotto e la scorza grattugiata di 1/2 arancia, per circa 10′, finché il grano non avrà assorbito tutto il latte. Lasciate raffreddare.*
SEPARATE *il tuorlo dall'albume: mescolate il primo con la ricotta e 50 g di zucchero, poi montate a neve l'albume.*
SCIOGLIETE *50 g di zucchero in una pentolina, a fuoco basso, con 3-4 cucchiai di acqua: fate bollire per 1′, ottenendo uno sciroppo e versatelo a filo sopra l'albume proseguendo a montare per 1-2′.*
AMALGAMATE *il grano nel composto di ricotta, quindi incorporatevi l'albume (preparato per il semifreddo).*
CREATE, *con i fogli di alluminio, 12 anelli alti 5 cm e dello stesso diametro dei biscotti scelti per la ricetta (ø 5 cm): per renderli più resistenti ripiegate su loro stessi i fogli di alluminio in modo che gli anelli risultino più spessi.*
SISTEMATE *un biscotto sul fondo di ogni anello, distribuitevi sopra il preparato per il semifreddo e chiudete con un altro biscotto. Poneteli in freezer a gelare per almeno 3 ore.*
RICAVATE *la scorza di 1/2 arancia con il pelapatate, poi tagliatela a listerelle.*
PORTATE *a bollore 50 g di acqua con i restanti 50 g di zucchero, ottenendo uno sciroppo; spegnete e mettetevi in infusione le listerelle di arancia per almeno 30′.*
SFORMATE *i mini semifreddi e serviteli con le scorzette di arancia sgocciolate.*

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***17 gennaio***

AL CUCCHIAIO

Crema e salsa di arancia

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 50′ più 2 ore di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
300 g zucchero **200 g** latte **200 g** ricotta
200 g panna fresca **200 g** grano cotto pronto
200 g burro più un po′ **150 g** farina di riso
150 g farina 00 **120 g** zucchero a velo
40 g Grand Marnier **3** tuorli **1** uovo
1 arancia limone sale

SCALDATE *il latte in una casseruola con il grano e 75 g di zucchero.*
MESCOLATE *in una ciotola l'uovo e i tuorli con altri 75 g di zucchero, incorporatevi la panna, poi la ricotta, infine versatevi sopra il latte caldo e lavorate con la frusta, ottenendo una pastella fluida; distribuitela in 8 stampini di alluminio (ø 7 cm, h 3-4 cm), sistemateli in una teglia dai bordi alti, riempitela di acqua fino a metà degli stampini (cottura a bagnomaria) e infornateli a 160 °C per 1 ora. Sfornate le creme ottenute e fatele raffreddare in frigo per almeno 2 ore.*
RACCOGLIETE *in una ciotola la farina di riso, la farina 00, lo zucchero a velo, il burro, un pizzico di sale, 30 g di acqua e impastate bene fino a ottenere un impasto morbido (pasta sablée). Fatelo riposare in una ciotola coperta con la pellicola per 30′.*
STENDETE *la pasta sablée fra due fogli di carta da forno, fino allo spessore di 5 mm, poi tagliatela in 8 dischi (ø 8 cm) e infornateli a 180 °C per 18-20′. Sfornate i biscotti e lasciateli raffreddare.*
GRATTUGIATE *la scorza dell'arancia, poi spremetela per ricavarne il succo.*
SCIOGLIETE *in una casseruolina, a fuoco medio, 150 g di zucchero con una noce di burro e il succo di 1/2 limone, mescolate finché non otterrete un caramello chiaro, quindi unitevi il Grand Marnier e fatelo evaporare a fuoco molto vivace; aggiungetevi il succo e la scorza di arancia e fate ridurre per altri 2-3′ (salsa di arancia).*
SFORMATE *le creme sopra ai biscotti di pasta sablée e irroratele con la salsa.*

2

ESOTICA

Mattonella di riso nero alle spezie

IMPEGNO Medio
TEMPO 2 ore e 20′ più 3 ore di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
250 g farina più un po′ **200 g** ricotta
200 g zucchero **150 g** burro più un po′
100 g riso nero **4** tuorli
1 bacca di cardamomo arancia limone
curcuma in polvere zenzero fresco

METTETE *in ammollo il riso in una ciotola di acqua per 30′, poi lessatelo per 25-30′.*
IMPASTATE *la farina con 80 g di zucchero e il burro, ottenendo un composto sbriciolato, poi aggiungetevi i semi di cardamomo (che ricaverete rompendo la bacca), 2 cucchiaini di curcuma, 40 g di acqua e lavorate finché la pasta non sarà omogenea (brisée). Sistematela in una ciotola, coprite con la pellicola e ponete in frigo per 30′.*
SCOLATE *il riso e mescolatelo con la ricotta, 120 g di zucchero, un tocchetto di zenzero, pelato e grattugiato, poca scorza grattugiata di arancia e di limone e 4 tuorli (ripieno).*
STENDETE *la pasta brisée su un piano infarinato allo spessore di 1 cm; con essa foderate uno stampo imburrato (il nostro è lungo 24 cm e largo 10 cm); rifilate i bordi e riempite con il ripieno. Stendete la pasta rimasta e ritagliatevi un rettangolo della stessa misura dello stampo; fatevi 3 fori con un piccolo tagliapasta, poi posatelo sul ripieno e sigillate i bordi per chiudere.*
DECORATE *a piacere con semi di papavero e infornate a 200 °C per 1 ora. Sfornate e fate raffreddare per almeno 3 ore.*

3

Padova, bella e buona

IL PRIMO BACIO DELLA STORIA DELL'ARTE È STATO DIPINTO QUI. MA QUESTO È SOLO UNO DEI PRIMATI DELLA CITTÀ VENETA, CHE HA INVENTATO LO **SPRITZ**. E CHE HA SAPUTO CONSERVARE BOTTEGHE E RICETTE TRABOCCANTI DI GUSTO

TESTO MANUELA SORESSI

Sorprendente Padova. E anche spiazzante. Chi altri si vanta, infatti, di essere "la città dei tre senza", giacché ha un prato senza erba, un santo senza nome e un caffè senza porte? Eppure è anche una "città dai tanti con", che non finisce di stupire. Del resto, ha le radici nell'acqua, i piedi nella terra, la testa sui libri e il cuore… Quello è ben nascosto e va scoperto.

1 Testa e cuore
Padova ha un cuore gaudente: è la zona delle due piazze gemelle, della Frutta e delle Erbe, su cui affacciano le botteghe del Sottosalone, considerato il primo "centro commerciale" del Medioevo. Se allora in queste botteghe si trovavano anche pellicce e panni, candele e pergamene, oggi il cibo è l'unico protagonista. Qui non solo si compra, ma si assaggia a tutte le ore, insieme a un calice di vino, nei bar e nelle enoteche che circondano le piazze. Grandi classici sono i ***folpetti*** (ossia i moscardini lessati) del chiosco La Folperia e lo ***spritz***, il celebre aperitivo a base di Prosecco e Aperol, nato in città negli anni Venti, da accompagnare ai famosi ***tramezzini*** del Bar dei Osei, che nel nome ricorda un antico commercio locale. Prima di lasciare la piazza merita una sosta →

UNA VISTA PIENA DI GUSTO La loggia del Palazzo della Ragione è il balcone della città, affacciato su piazza delle Erbe, con le case dai colori pastello e il tradizionale mercato. Qui si comprano le specialità locali, come i bigoli e la gallina padovana, una razza tanto antica da essere raffigurata in un affresco trecentesco nell'Oratorio di San Michele.

Fotografie di G. Tomelleri/Arch. Padova Terme Euganee Convention & Visitors Bureau, C. Zahn/Laif/Contrasto, F. Vignali; illustrazione L. Orlandi

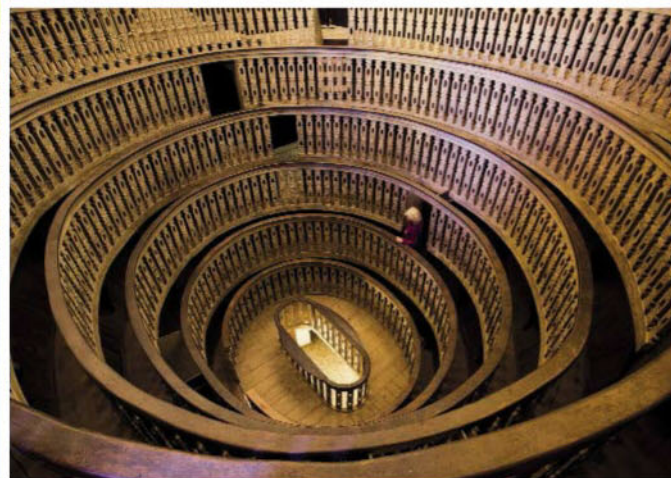
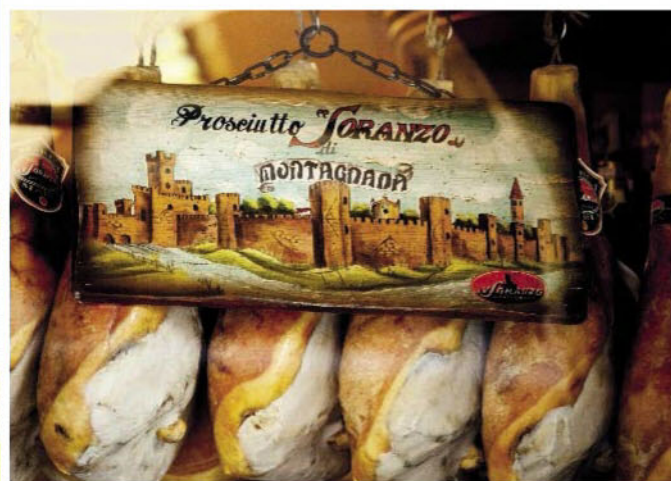
Fotografie di F. Iacobelli/AWL-Images, M. Carassale/SIME, A. Pavan/SIME, M. Fazio, G. Tomelleri/Arch. Padova Terme Euganee Convention & Visitors Bureau

→ il Palazzo della Ragione, il "monumento più monumento" di Padova: scale ripide, un grande loggiato e un salone tanto vasto che serve il binocolo per individuare l'affresco che ricorda la pena che spettava agli insolventi: sedersi per tre volte su una pietra, vestiti solo con camicia e mutande. E quindi "essere in braghe di tela".

2 Prodotti tipici e botteghe

Nelle botteghe del Sottosalone si trova tutto quel che di autentico e genuino offre la gastronomia locale; i prodotti dell'orto e dell'aia si sposano con quelli "esotici", portati dalle navi della vicina Venezia, come l'onnipresente ***baccalà***. Quel che colpisce è il numero di pollerie (ben 12): del resto, siamo nella patria della ***gallina padovana***, giunta qui dalla Polonia nel XIV secolo e oggi Presidio Slow Food. L'autentica gallina col ciuffo è rara (ce ne sono meno di 2000 esemplari) e ne garantisce l'autenticità l'associazione Pro Avibus Nostris; il Pastificio Artusi impiega le sue carni magre e di sapore delicato per il ripieno di tortellini eccellenti. Altra curiosità del Sottosalone: le fornite e frequentate macellerie equine, eredi di una tradizione antica. La ***carne di cavallo*** si consuma fresca (famosi gli sfilacci) ma, mescolata con carne suina e insaccata, dà vita a un ***salame*** che si mangia leggermente scottato o stagionato; alla macelleria equina Da Nicola si trova la migliore, insieme alla carne di musso (ossia di asino), con cui preparare uno spezzatino al vino rosso da servire con la polenta. Decine di creazioni a base di frutta e verdura, tutte pronte da gustare, si acquistano da Cristina e Massimo, gli "artisti del vegetariano", mentre per i salumi c'è un'ampia scelta alla macelleria Borsetto. Altri indirizzi degni di nota? Per chi ama curiosare tra vecchi scaffali di legno alla ricerca di prodotti

"Ed a Padova sono venuto, come chi lascia uno stagno **per tuffarsi nel mare**, ed a sazietà cerca di placare la sua sete"

William Shakespeare

INVIDIABILI PRIMATI Dall'orto botanico di Padova, il più antico al mondo creato da un'università, nel 1545, sono arrivate in Italia tante specie esotiche, come il sesamo e il lillà. Da un paio di anni si è arricchito con il Giardino della Biodiversità (sopra), che comprende cinque serre dove sono stati ricreati gli ambienti naturali di altrettanti continenti. Un altro primato di Padova è rappresentato dal Teatro Anatomico (a destra), il primo realizzato per lo studio del corpo umano e vanto dell'università cittadina. Quando scatta la voglia di una pausa, Padova offre delle vere chicche. Come la torta Setteveli (sotto, a sinistra), fiore all'occhiello della pasticceria Biasetto. O come lo spritz, da gustare nei bar del Sottosalone o nelle eleganti sale monocrome del Caffè Pedrocchi (nelle foto sotto), magari in abbinamento al pregiato prosciutto Veneto Berico-Euganeo (in alto, a destra), con un caratteristico gusto dolce e delicato, già apprezzato nell'antica Roma.

che "sanno" di altri tempi, come spezie e aromi pregiati, essenze rare e liquori della nonna, i posti giusti sono la Drogheria Dal Zio, dove si trova anche lo storico ***maraschino*** Luxardo, prodotto sui vicini Colli Euganei, e la Drogheria Preti in Prato della Valle che, nonostante il nome, non è una distesa erbosa ma la piazza più grande della città.

3 Delizie di stagione

Il mercato di piazza delle Erbe è il contraltare "veg" del Sottosalone: le 70 bancarelle offrono soprattutto frutta e verdura, che arrivano da lontano, come legumi rari, frutta secca e spezie, o specialità locali, come i ***bruscandoli***, ossia i germogli di luppolo, amarognoli e tonici, usati in risotti e frittate. Senza dimenticare la ***patata dolce*** a pasta bianca, usata per sformati, gnocchi e frittelle: importata dall'America nell'Ottocento, ha trovato nel Padovano il giusto habitat, tanto che oggi si concentra qui la maggior parte della produzione italiana.

4 La cucina

La cucina locale ha largamente attinto a questo ben di dio, affiancando ai prodotti della campagna quelli del mare, e creando ricette che abbinano terra e acqua, come il riso con i legumi (per esempio, ***risi e bisi***, con i pregiati piselli di Baone) e la polenta con le seppie. L'alternativa al riso sono i ***bigoli***, i grossi spaghetti di pasta fresca che vengono cucinati in brodo d'anatra e serviti con le frattaglie dell'anatra o con una salsa a base di cipolle e sarde. Tra i secondi, dominano i prodotti dell'aia, dal coniglio in tegame al pollo fritto, alla faraona farcita. →

La ricetta tipica

In questo piatto compaiono tutte le ECCELLENZE del territorio: il *cunicio* (il Veneto è la regione con il maggior numero di allevamenti di conigli in Italia); il pregiato prosciutto crudo locale e, infine, uvetta e pinoli, ingredienti esotici che arrivavano sulle tavole dei Padovani grazie ai commerci della Repubblica di Venezia.

Rotolo di coniglio con uvetta e pinoli

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30′

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
750 g 1 coniglio intero disossato
100 g pancetta a fette
60 g prosciutto di Montagnana a fette
30 g uvetta ammollata
30 g pinoli sgusciati
rosmarino
vino bianco
olio extravergine di oliva sale

IRRORATE *un foglio di carta da forno con un po' di vino bianco, strizzatelo bene e stendetelo sul piano di lavoro; sistemateci sopra le fettine di pancetta, disponendole in verticale rispetto al foglio, con i lati appena sovrapposti.*
ADAGIATE *il coniglio sul letto di pancetta e battete leggermente la carne.*
SMINUZZATE *finemente 4 rametti di rosmarino, unite al trito un'abbondante presa di sale, e cospargete il condimento sulla polpa.*
ARROTOLATE *il coniglio ben stretto e avvolgetelo nella carta da forno, sigillando l'involucro con dello spago, a mo' di arrosto.*
SCALDATE *2 cucchiai di olio in un ampio tegame e scottate il rotolo a fiamma vivace per 3′ per lato, poi trasferitelo in una pirofila di vetro e completate la cottura in forno, a 160 °C per 40′; sfornate e lasciate riposare la carne per almeno 15′.*
ROSOLATE *in una padella i pinoli e l'uvetta con un cucchiaio di olio, e tagliate a strisce sottili il prosciutto.*
SCARTATE *il rotolo, affettatelo e servitelo con i pinoli, l'uvetta e il prosciutto, accompagnandolo a piacere con misticanza e fette di polenta abbrustolita.*

PREPARAZIONE JOËLLE NÉDERLANTS
TESTO TANYA SCOTTO D'ANIELLO
FOTOGRAFIA RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***19 gennaio***

→

5 Dolci e caffè

Da Venezia è arrivata a Padova anche la moda del caffè. "Il" caffè di Padova è il Pedrocchi, monumentale edificio del 1831, che è stato per secoli la "filiale" popolare della vicina e prestigiosa università. Professori e studenti erano clienti fissi in questo "caffè senza porte", così detto perché, fino al 1916, era aperto notte e giorno. E per gli squattrinati c'era la sala dalla tappezzeria verde, dove si poteva stare a leggere e a discutere anche senza consumare. Vi dice niente "essere al verde"? Nelle pasticcerie convivono ricette secolari e "invenzioni" recenti. L'unione tra la locale farina di mais e le spezie che arrivavano da Venezia ha dato vita agli ***zaleti***, biscotti rustici conservati in ogni casa nelle scatole di latta. La più famosa "testimonial" del presente, invece, è la torta Setteveli, con cui Luigi Biasetto è diventato campione del mondo di pasticceria nel 1997; un po' più datata è la ***torta Pazientina***, un dolce a strati composto da pasta bresciana (una frolla di mandorle e nocciole) e polentina di Cittadella (una pasta soffice simile al pan di Spagna), farcita con crema di zabaione e guarnita con cioccolato e mandorle. Ma il dessert più venduto, quello che si trova in tutte le vetrine, è il ***dolce del Santo***, un prodotto da forno a base di confettura di albicocche, buccia d'arancia candita, pan di Spagna, marzapane o granella di amaretti, il tutto avvolto in pastasfoglia. La sua forma ricorda l'aureola di Sant'Antonio o le cupole della Basilica a lui dedicata. Dedicata al Santo per antonomasia, così celebre da essere "senza nome".

Fotografie di G. Tomelleri/ Arch. Padova Terme Euganee Convention & Visitors Bureau, F. Magnani, G. Croppi/SIME, S. Scatà

NAVIGANDO SUL BRENTA Padova è una citta d'acqua, anche se non lo sembra. Per secoli è stata un importante centro per il trasporto fluviale e nel periodo d'oro attraccavano nel suo porto anche 80 barche al giorno. Di questo passato resta una fitta rete di fiumi e canali, da scoprire con le escursioni in battello. Tra marzo e ottobre si può ripercorrere lo stesso itinerario dell'antico Burchiello, navigando da Padova e Venezia per ammirare le Ville Venete della Riviera del Brenta. Una volta tornati in città è il momento di godere delle delizie di stagione, come gli asparagi e i carciofi, o dei famosi folpetti (sotto) e poi di rifarsi gli occhi con il trionfo di lapislazzuli della Cappella degli Scrovegni (sotto), capolavoro di Giotto, che vi ha dipinto anche il primo bacio tra innamorati della pittura europea, quello tra Anna e Gioacchino. Altri tesori sono gli affreschi del Mantegna nella Chiesa degli Eremitani e le opere che Donatello ha lasciato nella basilica del Santo, come il crocifisso in bronzo, e il monumento al Gattamelata nella piazza antistante.

DOVE MANGIARE E COMPRARE

- BASTIONI DEL MORO Appena fuori del centro, si distingue per la cucina casalinga e creativa, che esalta le materie prime locali, come la gallina padovana. Senza dimenticare vegani e celiaci. *www.bastionidelmoro.it*
- DA DANTE ALLE PIAZZE A due passi dal Palazzo della Ragione, è una trattoria con ricette di stagione tradizionali: sfilacci di cavallo, baccalà in umido e risotto ai piselli di Baone. *www.dadanteallepiazze.com*
- NATOO BAR Smoothie insoliti ed estratti di frutta energetici, ricche insalate e gustosi panini: tutto è preparato a partire da ingredienti freschi, di stagione e, in genere, biologici. *natoobar.it*

DOVE SOGGIORNARE

- HOTEL EUROPA Quattro stelle in pieno centro storico, con camere moderne e luminose. Consigliato il ristorante in attività da oltre 100 anni. *www.hoteleuropapd.it*
- HOTEL M14 Affacciato su Prato della Valle, offre camere di design, con un ottimo rapporto qualità-prezzo. *www.hotelm14.it*

GLI ALTRI INDIRIZZI

- Bar dei Osei, *tel. 0498759606*
- Botteghe del Sottosalone *www.sottoilsalone.it*
- Drogheria Dal Zio *drogheriadalzio.it*
- Drogheria Preti, *tel. 0498750970*
- Caffè Pedrocchi, *caffepedrocchi.it*
- Pasticceria Biasetto *pasticceriabiasetto.it*

Per maggiori informazioni *www.turismopadova.it*

Piaceri di cantina

QUATTRO VINI CON UN PREZZO INVITANTE. UN BIANCO DA PICNIC, UN ROSSO DA CONDIVIDERE CON GLI AMICI, UNO SPUMANTE PER UN'OCCASIONE SPECIALE. E UNA RARITÀ PER **CHIUDERE IN DOLCEZZA**

A CURA DI GIUSEPPE VACCARINI

CON IL METODO DEL "GOVERNO ALL'USO TOSCANO" IL CHIANTI DIVENTA ROTONDO E BEVERINO

Per la tavola quotidiana

1 PIEMONTE
Langhe Rosso Dolbà 2014 Giovanni Viberti *(10 euro).* Era il 1923 quando il cavalier Antonio Viberti acquistò la Locanda del Buon Padre a Barolo, cominciando a produrre vino per i propri ospiti. Oggi il ristorante esiste ancora e la cantina, accanto ai vini più pregiati delle Langhe, realizza questo rosso a base di uve dolcetto e barbera; fruttato e floreale, è un bicchiere facile da abbinare. Si serve a 16-18 °C.
***Buono con* salumi, paste asciutte, pizza.**
Barolo (CN), tel. 017356192, www.viberti-barolo.com

2 TOSCANA
Chianti Governo all'uso toscano 2015 Cecchi *(9 euro).* L'azienda, fondata a fine Ottocento, è oggi condotta dalla terza generazione della famiglia, i fratelli Andrea e Cesare Cecchi. Tra le tante etichette realizzate, questo rosso è una novità che sarà presentata a Vinitaly: è prodotto con un antico metodo di lavorazione, che prevede una doppia fermentazione delle uve sangiovese, con il risultato di una grande piacevolezza. Si serve a 16-18 °C.
***Buono con* paste robuste e formaggi stagionati.**
Castellina in Chianti (SI), tel. 057754311, www.cecchi.net

3 MARCHE
Ribona 2016 Conti degli Azzoni *(6,50 euro).* Con la sua storia secolare, la cantina Conti degli Azzoni è un punto di riferimento dell'enologia marchigiana. È interessante il lavoro di valorizzazione delle uve locali, come il poco conosciuto ribona, un raro vitigno che cresce solo nel Maceratese. Il bianco che ne deriva è elegante e leggermente aromatico, con profumi di frutta tropicale. Si serve a 10-12 °C.
***Buono con* paste e risotti di pesce, pollo con salse delicate.**
Montefano (MC), tel. 0733850002, www.degliazzoni.it

4 CALABRIA
Terra Rossa 2015 Tenute Pacelli *(10 euro).* È una storia tutta al femminile quella di Clara e delle figlie Carla e Laura, che dal 2010 curano l'azienda vinicola di famiglia. Da questa gestione "in rosa" traspare un grande rispetto sia per l'ambiente, con la coltivazione biologica, sia per il territorio, con questo rosso a base di un antico vitigno locale. Ha profumi intensi di prugna e pepe nero e un gusto vigoroso ma equilibrato. Si serve a 16-18 °C.
***Buono con* pollo alla cacciatora, verdure ripiene, formaggi di media stagionatura.**
Malvito (CS), tel. 09841634348, www.tenutepacelli.it

Da non perdere

1 LOMBARDIA
Franciacorta Brut Teatro alla Scala 2011 Bellavista *(45 euro).* Questo Franciacorta è stato creato per celebrare la prima del Teatro alla Scala del 2016. Lo realizza una delle più celebri cantine della zona, selezionando le migliori uve di chardonnay e pinot nero. Dopo quattro anni di affinamento, sprigiona eleganti profumi di fiori bianchi e agrumi canditi. È la bottiglia perfetta per un regalo importante. Si serve a 6-8 °C. ***Buono con* crostacei, pesci affumicati, risotti di mare, carni bianche.** *Erbusco (BS), tel. 0307762000, www.bellavistawine.it*

2 LIGURIA
Riviera Ligure di Ponente Vermentino 2015 Laura Aschero *(13 euro).* Complici ponti e vacanze pasquali, l'arrivo della primavera e il primo sole, aprile è tempo di gite e di picnic. E questo Vermentino, piacevole e rinfrescante con i suoi profumi di erbe di campo, è la bottiglia da stappare in compagnia. Lo produce una piccola cantina familiare dell'entroterra di Imperia, che fa i vini solo con vitigni caratteristici della Liguria. Si serve a 10-12 °C. ***Buono con* aperitivi, piatti a base di pesci delicati.** *Pontedassio (IM), tel. 0183710307, www.lauraaschero.it*

3 BASILICATA
Gelso Rosso 2015 Tenuta I Gelsi *(12,50 euro).* Siamo nel Vulture, un territorio di intatta bellezza, noto per le fonti di acque oligominerali. Ma che dà anche ottimi vini, come dimostra questo Aglianico, prodotto con le uve delle vigne più giovani. I profumi di marasca e i tannini vellutati ne fanno una bottiglia immediata e disinvolta, ideale per una cena informale. Si serve a 16-18 °C. ***Buono con* cappone, capretto arrosto, patate e funghi, caciocavallo.** *Rionero in Vulture (PZ), tel. 0972080289, www.tenutaigelsi.com*

D'eccezione

EMILIA-ROMAGNA
Frinire di Cicale 2010 Podere Pradarolo *(26 euro).* **I grappoli di malvasia di Candia aromatica, cresciuti tra le colline dell'Appennino Parmense, sono lasciati appassire al sole, per dare vita a un grande vino dolce, prodotto con metodi biologici e senza aggiunta di anidride solforosa. I suoi profumi di miele e albicocca hanno ampiamente valicato i confini e oggi lo si trova nella carta del Noma di Copenaghen, uno tra i migliori ristoranti di cucina contemporanea, attentissimo alle scelte naturali. Si serve a 10-12 °C.** ***Buono con* formaggi molli ed erborinati, dolci al cucchiaio, crostate.** *Varano de' Melegari (PR), tel. 3386132220, www.poderepradarolo.com*

PODERE PRADAROLO OFFRE ANCHE ACCOGLIENTI CAMERE PER WEEKEND TRA LE VIGNE

Belle maniere DI FIAMMETTA FADDA

INSOFFERENZE

Quali sono le cose che un critico gastronomico trova insopportabili in un ristorante?

Non esiste una regola. Tutte, come è giusto, sono squisitamente individuali. Ma, limitandoci al bere, ecco una piccola lista personale, sperimentata in molti dei locali disinvolti frequentati dai cosiddetti foodie, i giovani buongustai rampanti. È insopportabile:
Che *ti chiedano quale acqua vuoi quando ti sei appena seduto. Nessuno arriva dal deserto.*
Che *ti chiedano che cosa bevi prima di aver portato il menu (succede, purtroppo, ed è la variante contemporanea del "Bianco o rosso?" anni Sessanta).*
Che *non ti facciano assaggiare prima il vino anche se è al bicchiere.*
Che *chi prende la comanda non conosca i nomi delle etichette in offerta, né sappia dare qualche, anche elementare ma corretta, informazione sui vini stessi.*
Che *la quantità di vino versata sia chiaramente inferiore a quella abituale. Per esempio, in Svizzera e Germania è segnalata con una tacca sul calice (anche nei locali di un certo tono, se esiste l'offerta al bicchiere).*
Che *versino un fondo di bottiglia, dato che, a tutti gli effetti, quel vino avrà perduto molto se non tutto delle sue qualità se non è stato perfettamente conservato.*

Fotografie di Riccardo Lettieri

Pane&olio

GRANO E ULIVI SONO I **GIOIELLI** DEL PAESAGGIO PUGLIESE. SU QUEI PANI FAMOSI ABBIAMO MESSO IN GIOCO ANCHE DUE EXTRAVERGINI EXTRATERRITORIALI. CON PIENO SUCCESSO

A CURA DI LUIGI CARICATO E VALENTINA VERCELLI

PANE PUGLIESE

PUGLIA

Se c'è una regione in cui l'antico senso sacrale del pane è vivo e presente, questa è la Puglia. E ogni paese, si può dire ogni campanile, ne sventola una sua geniale, personale interpretazione. C'è il celebre **pane di Altamura**, naturalmente, tutelato dalla Dop, ma altrettanto magnifici, anche se meno noti, sono il **pane di Laterza**, di diametro che varia dai 25 ai 45 centimetri e un peso di uno, due o quattro chili, e il **pane garganico**, rotondo, che arriva a pesare ben 12 chili. Sono pani casarecci e **rustici**, che fino a qualche decennio fa si facevano in casa e si portavano a cuocere nel forno comune del paese. Oggi il "pugliese" si trova nelle panetterie di tutta Italia, rotondo o allungato, pesante da uno a tre chili. La crosta è tenace, di colore ambrato. La mollica porosa e compatta mantiene una consistenza morbida ed elastica per giorni e giorni. Il sapore è pieno, con piacevoli note di nocciola. È adatto a bruschette e crostini per completare le zuppe di pesce locali; accompagna verdure sott'olio e arrosti di agnello e, una volta raffermo, ispessisce le minestre. Nella panzanella, al posto del pane sciocco toscano, le regala un sapore più deciso e solare.

Appetitoso e veloce: guarnite una fetta di pane con salsa di pomodoro e scamorza affumicata o con filetti di acciuga e mozzarella e infornate per pochi minuti

INGREDIENTI | FARINE DI GRANO TENERO E DURO, LIEVITO, MALTO, SALE, ACQUA

PROVATELO CON

1 UMBRIA

Colto
Pietro Coricelli

Il Colto è l'ultimo nato tra gli oli della storica azienda umbra, fondata nel 1939. Prodotto con varietà di diversa provenienza, ha profumi vegetali e un gusto rotondo e sapido, con una nota piccante in chiusura. È un olio molto versatile in tavola ed è ottimo per rendere morbido e profumato l'impasto del pane. Si trova anche nei supermercati. *7,50 euro la bottiglia da un litro. Spoleto (PG), tel. 074323281, coricelli.com*

2 LAZIO

L'Olio del Museo
Museo Nazionale delle Paste Alimentari

La famiglia Giarmoleo, che ha fondato a Roma un museo dedicato alla pasta, firma questo olio prodotto con olive carolea, una cultivar coltivata sull'Aspromonte, in Calabria. Ha profumi di foglia di pomodoro e un gusto morbido. La sua delicatezza lo rende indicato con le verdure crude e con preparazioni semplici. *10 euro la bottiglia da 500 ml. Roma, tel. 066991119, museodellapasta.it*

3 PUGLIA

Biologico
Masserie di Sant'Eramo

È uno degli oli realizzati dall'azienda agricola della famiglia Natuzzi, conosciuta per la produzione di divani. Le olive della varietà coratina conferiscono forza e carattere, la cultivar ogliarola apporta una nota morbida e dolce. Il risultato è un olio rotondo e di carattere, con sentori di carciofo. È ideale con i pinzimoni e le carni alla brace. *9,50 euro la bottiglia da 500 ml. Santeramo (BA), tel. 0803026177, www.masserie.com*

Fotografia di Riccardo Lettieri

una grande famiglia per ogni dolce momento

Buona Pasqua!

50g 80g 100g 500g 750g 1000g 1500g 2Kg 3kg

quando una storia si può pesare

1795 1815 1835 1855 1875 1895 1915 1935 1955 1975 1995 2017

Antipasti

Cremosità custodite da scrigni fragranti danno il la alla tavola. Con note di terra e di mare, suggestioni pasquali e piccoli semi ricchi di virtù. Un **ACCORDO DI SAPORI** che strappa il bis

RICETTE GIOVANNI ROTA
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI LAURA FERRARI K.
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI

1 Brie fritto con cipolle all'aceto di lampone

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 10'
Vegetariana

INGREDIENTI PER 12 PEZZI
500 g 1 forma di formaggio brie – **180 g** cipolle rosse – **70 g** pancarré
50 g semi di lino – **40 g** pangrattato – **30 g** aceto di lampone – **2** uova – timo
olio di arachide – olio extravergine di oliva – sale

FRULLATE *nel mixer 30 g di semi di lino con il pancarré per 1-2', poi unite il pangrattato e i restanti 20 g di semi di lino (panure).*
SBUCCIATE *e tagliate le cipolle a falde larghe 1 cm circa. Immergetele nell'aceto e lasciatele marinare per 30' circa, mescolatele un paio di volte controllando che tutte siano bagnate in modo uniforme.*
TAGLIATE *la forma di brie ottenendo 12 spicchi. Sbattete le uova. Passate gli spicchi di formaggio prima nelle uova sbattute e poi nella panure. Ripetete la stessa operazione una seconda volta, ottenendo così una doppia impanatura.*
SCALDATE *due dita di olio di arachide fino a 160-170 °C e friggetevi il brie per 2-3' voltando gli spicchi su tutti i lati.*
SALTATE *la cipolla in una padella velata di olio extravergine, cuocendola a fuoco vivo per 3', con 2 rametti di timo interi. Salate alla fine.*
DISPONETE *le fettine di brie a raggiera e completatele con le cipolle. Decorate con foglioline di timo.*
LA SIGNORA OLGA *dice che, se non avete il termometro per controllare la temperatura dell'olio, potete usare uno stecchino: immergetevi la punta e quando intorno si svilupperanno bollicine sfrigolanti, l'olio avrà raggiunto la temperatura giusta.*

VINO *bianco frizzante, sapore secco e fresco.*
- **Oltrepò Pavese Riesling frizzante**
- **Colli della Sabina Bianco frizzante**
- **Lizzano Bianco frizzante**

Scuola di cucina

I SEMI DI LINO

Eclettici e ricchi di proprietà benefiche, i semi di lino costituiscono un'eccellente risorsa per il nostro organismo. Altamente proteici, entrano in molte ricette della cucina vegana. Aggiunti a centrifugati, macedonie e insalate, arricchiscono le qualità della frutta e della verdura con l'aggiunta di preziosi acidi grassi e di minerali. Ecco come usarli per rendere la loro azione ancora più efficace.

a b **La tostatura è il primo passo. Utilizzate una padella antiaderente e scottateli per qualche minuto. In un mortaio pestate i semi tostati fino a ottenere una massa omogenea. L'azione del pestello frantuma il guscio dei semi, facilitando così l'assimilazione delle loro proprietà da parte del nostro organismo.**
c **Uniteli allo yogurt, se desiderate integrare ai benefici effetti dei fermenti lattici sull'intestino le loro proprietà emollienti e antistipsi.**
d **Aggiunti alle tradizionali impanature, garantiscono fritture croccanti e saporite.**

A

LO STILE IN TAVOLA

Piattino bianco H&H-Pengo, ciotoline Potomak Studio, tovaglia bianca Linum, vassoio dei cestini con carciofi, altri tessuti e cestino Funky Table; padella Risolì, ciotole Bormioli Rocco.

1

B

C

D

2 Tartare di gamberi rossi marinati con salsa al tarassaco

IMPEGNO Facile
TEMPO 25 minuti più 1 ora di marinatura

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
300 g code sgusciate di gamberi rossi
150 g tarassaco mondato
30 g olio extravergine di oliva
30 g olio di sesamo
uova di salmone – grissini – limone
finocchietto – sale

SMINUZZATE *i gamberi. Lasciateli marinare per 1 ora in una ciotola con la scorza grattugiata di 1 limone e l'olio di sesamo.*
LESSATE *il tarassaco per un paio di minuti e scolatelo bene senza strizzarlo. Frullatelo in salsa con l'olio extravergine, aggiungendo un pizzico di sale. Stendete nei piatti un velo di salsa al tarassaco.*
FORMATE *6 quenelle con i gamberi marinati aiutandovi con due cucchiai e adagiatele nei piatti.*
AGGIUNGETE *un cucchiaino di uova di salmone e decorate con finocchietto e 4-5 grissini spezzettati.*

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
• **Friuli-Isonzo Malvasia**
• **Colli di Luni Vermentino**
• **Sambuca di Sicilia Bianco**

3 Cestini con carciofi e guanciale

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 45'

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
250 g farina – **150 g** yogurt greco
150 burro freddo – **120 g** prezzemolo tritato
100 g 16 fette di guanciale
30 g latte – **20 g** fecola di patate – sale
30 g grana grattugiato – **5** tuorli sodi
4 carciofi – **2** limoni – vino bianco secco

PASSATE *al setaccio i tuorli.*
LAVORATE *la farina con la fecola, il burro, il grana e 8 g di sale; aggiungete i tuorli setacciati e il latte e proseguite a lavorare fino a ottenere una pasta tipo frolla. Fatela riposare coperta in frigo per 1 ora.*
MONDATE *i carciofi, tagliateli in quattro spicchi, eliminate la barba interna e immergeteli in acqua acidulata con il succo di 1 limone. Sgocciolateli e lessateli per 10'*

4

in acqua salata, leggermente acidulata con mezzo bicchiere di vino. Scolate i carciofi, asciugateli con carta da cucina, avvolgete ciascuno spicchio in 1 fetta di guanciale e rosolateli in padella fino a quando il guanciale non sarà diventato croccante.
INSAPORITE *lo yogurt con il prezzemolo e un pizzico di sale, mescolando fino a ottenere una crema.*
STENDETE *1/3 della pasta allo spessore di 3 mm, ritagliatevi 16 forme con un coppapasta ovale (ø maggiore 6,5 cm).*
STENDETE *il resto della pasta a 4-5 mm e ritagliatevi con lo stesso coppapasta 16 anelli larghi 1 cm: fate aderire gli anelli sulle basi premendo delicatamente. Disponete i cestini su una placca foderata di carta da forno e infornateli a 160 °C per 15′ circa. Sfornate e fate intiepidire.*
FARCITE *i cestini con la crema di prezzemolo e completateli con uno spicchio di carciofo avvolto nel guanciale.*
LA SIGNORA OLGA *dice che questo tipo di pasta frolla si chiama "ovis molis". Il nome indica sia la presenza dell'uovo sodo, sia la consistenza particolarmente friabile dell'impasto: l'uovo, una volta sodo, perde buona parte della sua proprietà addensante dando vita a paste più leggere rispetto a quelle abitualmente preparate con le uova fresche. Per facilitare e accelerare la preparazione, comprate vol-au-vent di sfoglia pronti e farciteli come descritto nella ricetta: saranno pronti in 35-40′.*

VINO *bianco giovane, abboccato o amabile.*
- **Colli Piacentini Ortrugo abboccato**
- **Orvieto abboccato**
- **Arborea Trebbiano amabile**

4 Torta salata di asparagi e prosciutto

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
450 g asparagi
230 g 1 foglio di pasta sfoglia
150 g latte – **150 g** panna fresca
50 g prosciutto cotto a fettine
30 g olive taggiasche snocciolate sott'olio
3 uova – sale – pepe

MONDATE *gli asparagi utilizzando un pelapatate e sbollentateli in abbondante acqua salata per 6-7′. Scolateli e fateli raffreddare in una ciotola di acqua ghiacciata.*
AFFETTATE *sottilmente 1/3 delle punte degli asparagi e 2 asparagi interi. Frullate tutto il resto in crema unendo la panna, le uova, il latte, sale e pepe.*
FODERATE *uno stampo quadrato (19 cm di lato oppure rotondo ø 20-22 cm) con la pasta sfoglia. Distribuitevi poi il prosciutto sminuzzato, gli asparagi a fettine sottili e le olive a tocchetti. Versatevi sopra la crema e infornate a 200 °C per 25′.*
SFORNATE, *lasciate intiepidire e sformate. Decorate a piacere con altre olive e fettine di asparago crudo.*

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- **Alto Adige Sylvaner**
- **Pietraviva Malvasia Bianca Lunga**
- **Delia Nivolelli Damaschino**

5 Torta di Pasqua con formaggio

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora più 3 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
250 g pasta da pane lievitata
150 g farina bianca 00
100 g olio extravergine di oliva
100 g formaggio pecorino giovane
100 g grana grattugiato
3 uova
2 tuorli
burro
sale

ROMPETE *in un recipiente le uova e i tuorli e unitevi il pecorino tagliato a dadi, il grana e un pizzico di sale. Mescolate accuratamente incorporandovi l'olio. Lasciate riposare il composto per circa 1 ora.*
IMPASTATE *su una spianatoia la pasta da pane con la farina. Formate una cavità centrale nella quale versare un poco alla volta il composto di formaggio e uova. Aiutandovi con un cucchiaio di legno amalgamate tutto fino a quando l'impasto non risulta soffice e omogeneo, avendo cura che il composto di formaggio e uova venga perfettamente assorbito.*
PONETE *l'impasto in una terrina e lasciatelo lievitare a temperatura ambiente, coperto da un canovaccio, per almeno 2 ore.*
IMBURRATE *una tortiera con bordo alto (ø 20 cm, h 10 cm) e accomodatevi la pasta. Infornate a 180 °C per 35′.*
TRADIZIONI REGIONALI *Questa torta di Pasqua è un piatto tradizionale all'Appennino umbro. Viene servita come antipasto e la si accompagna spesso con salame e uova sode. Ancora più ghiotta nella versione al tartufo: nel periodo invernale si presenta cosparsa con tocchetti di tartufo nero freschissimo di Spoleto e Norcia.*

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- **Trentino Nosiola**
- **Colli di Faenza Bianco**
- **Biferno Bianco**

LA CUCINA ITALIANA PER

LUXARDO

Ci sono ingredienti che donano un sapore inconfondibile

LO SPIRITO DEL DESSERT

Lo sapevate che esiste una particolare varietà di ciliegia dal gusto gradevolmente asprigno e dalla persistente fragranza aromatica? È la marasca, il prezioso frutto da cui si ricava uno dei distillati più apprezzati che viene utilizzato anche nelle lavorazioni di pasticceria artigianale: **il Maraschino. Luxardo ne è leader mondiale, presente in quasi tutti i mercati più importanti.** Il segreto del suo successo parte da molto lontano. Sono infatti più di 195 anni che l'azienda si dedica con passione all'arte liquoristica. A partire dal controllo diretto della coltivazione e della raccolta dei frutti, che vengono poi lavorati secondo elevati standard di qualità. Dalla loro distillazione e dal successivo invecchiamento in tini di frassino si ottiene il **noto liquore, da bere liscio o come digestivo, come ingrediente per molti cocktail o come bagna per i dessert, per aromatizzare creme o per esaltare la frutta fresca.** Le Marasche al Frutto, invece, vengono candite e conservate intere nello sciroppo, per poter essere gustate anche fuori stagione, sia al naturale sia come ingrediente in piatti dolci e salati.

SOUFFLÉ GLACÉ ALLA RICOTTA E MARASCHE

Ingredienti per 4 persone:

250 g *ricotta ben soda –* ***160 g*** *zucchero –* ***150 g*** *panna fresca*
80 g *albumi –* ***30 g*** *granella di pistacchi –* ***30 g*** *Marasche al frutto più un po' –* ***20 g*** *Maraschino Luxardo*

Mettete a bagno le marasche nel liquore.
Sciogliete lo zucchero in una casseruola con un paio di cucchiai di acqua e portate a 120 °C: lo zucchero, prelevato con la forchetta e tirato con le dita bagnate, dovrà formare dei fili. Montate gli albumi a neve ferma, versatevi a filo lo sciroppo di zucchero caldo e continuate a montare, finché il composto non si raffredderà raggiungendo i 40 °C; unite la ricotta e amalgamate bene.
Montate la panna ben soda, incorporatela al composto di ricotta, aggiungete le marasche sgocciolate, tagliate a pezzetti, e la granella di pistacchi.
Create dei cilindri di carta da forno; inseriteli in 4 bicchieri, facendoli fuoriuscire di 3-4 cm; versate il composto in una tasca da pasticciere e riempite i bicchieri colmando anche il bordo di carta.
Poneteli in freezer per 3 ore, poi eliminate i cilindri e servite completando con altre marasche.

6 Taccole, fagiolini, fiori di zucca e pollo a dadini

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 g petto di pollo – **100 g** taccole
100 g fagiolini – **50 g** pop corn
50 g mais tostato – **20 g** vino bianco secco
4 fiori di zucca – **2** tuorli
aceto di vino bianco – dragoncello
olio extravergine di oliva – sale

RIDUCETE *il mais tostato in polvere utilizzando il mixer.*
MONDATE *i fagiolini e cuoceteli in abbondante acqua leggermente salata. Dopo 3′ di ebollizione aggiungete le taccole, cuocete per altri 3′ e scolate tutto.*
TAGLIATE *il pollo a dadini e rosolatelo in una padella velata di olio, sulla fiamma viva per 4-5′.*
SBATTETE *i tuorli con il vino bianco, 1 cucchiaio di aceto e un pizzico di sale fino a ottenere una salsa.*
MONDATE *i fiori di zucca eliminando le parti più verdi alla base della corolla e tagliateli per il lungo seguendo il profilo del petalo.*
TAGLIATE *a listerelle i fagiolini e a metà le taccole.*
DISTRIBUITE *nei piatti la polvere di mais, aggiungete i dadini di pollo, i fagiolini, le taccole e i fiori di zucca. Condite con la salsa all'uovo e completate con i pop corn appena sminuzzati e qualche foglia di dragoncello.*

VINO *rosato secco, di buona acidità.*
- **Bardolino Chiaretto**
- **Colli Amerini Rosato**
- **Lamezia Rosato**

6

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **18 gennaio**

Primi

Questa volta la fantasia del cuoco si è concentrata su tre tipi di **PASTA**; in alternativa, un'insalata e una minestra primaverile

RICETTE ALESSANDRO PROCOPIO
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

1

Scuola di cucina

CUOCERE L'ORZO

Come il riso, oltre che semplicemente lessato in abbondante acqua, l'orzo si può cuocere con aggiunta progressiva di poco liquido (brodo o acqua) per volta. Si possono anche utilizzare il forno a microonde o la pentola a pressione. L'orzo perlato (cioè privato del rivestimento esterno del chicco) cuoce in circa 35-40' al massimo; quello integrale, invece, deve essere messo a bagno per 24 ore e richiede una cottura più prolungata. Ecco come procedere con l'orzo perlato.

a **Per la cottura "a risotto", si procede come con il riso: si tosta leggermente l'orzo, poi si unisce il liquido bollente (brodo o acqua) poco per volta, fino a cottura, in 35' circa.**

b **Per lessare l'orzo nel microonde, mettetelo in un recipiente adatto con il triplo in peso di acqua salata; coprite con la pellicola e cuocete per 15' a 900-950 W.**

c **In pentola a pressione, oltre alla semplice lessatura, si possono cucinare piatti più completi asciutti o in brodo; si prepara un soffritto di verdure; si tosta l'orzo e si aggiunge l'acqua (il triplo del peso dell'orzo). Chiusa la pentola, si cuoce per 15' dal fischio della valvola. Per una zuppa più brodosa, calcolare 4 volte il peso dell'orzo in acqua.**

A

B

C

1 Insalata di orzo con tartare di spigola

IMPEGNO Facile
TEMPO 35 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
250 g orzo perlato
200 g filetti di spigola
70 g pinoli
60 g basilico più un po'
grana grattugiato
limone – lime
olio extravergine di oliva
sale
pepe

LESSATE *l'orzo in acqua bollente salata per circa 25'; sciacquatelo sotto l'acqua corrente, poi ungetelo con un filo di olio e lasciatelo raffreddare.*
LAVATE *intanto il basilico, eliminate i gambi più grossi e frullatelo insieme con 50 g di pinoli, un pizzico di sale, circa 100 g di olio, un cucchiaino di grana grattugiato e il succo di mezzo limone, ottenendo una salsa tipo pesto.*
SPELLATE *i filetti di spigola e controllate che non vi siano spine, eliminandole eventualmente con l'aiuto di una pinzetta.*
TRITATE *i filetti con un coltello, fino a ridurli in tartare; conditeli quindi con il succo di mezzo lime, olio, sale, pepe e basilico fresco.*
TOSTATE *i pinoli rimasti in una padella.*
CONDITE *l'orzo con la salsa al pesto, aggiungete la tartare di spigola e completate con i pinoli e foglioline di basilico fresco.*

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- **Collio Sauvignon**
- **Esino Bianco**
- **Riesi Insolia**

LO STILE IN TAVOLA

Piatto bianco dell'insalata di orzo ASA Selection, ciotolina Potomak Studio, piatti della zuppetta e dei cappelletti H&H-Pengo, vassoio colorato della pasta coi *bisi*, tovaglioli e americana Funky Table, tovaglia Linum.

TRADIZIONI REGIONALI

I *bisi*, piselli in dialetto veneto, sono presenti in molti piatti locali come questo, tipico della zona di Verona. Il 12 aprile, per San Zeno, patrono della città, invece della pasta secca è tradizione usare fettuccine fresche.

2 Pasta coi *bisi*

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 g piselli sgranati
350 g pasta corta secca rigata
60 g pancetta – **1** cipollotto
burro – grana grattugiato
brodo vegetale – prezzemolo tritato
olio extravergine di oliva – sale – pepe

TAGLIATE *la pancetta a dadini e fatela rosolare in un tegame insieme con il cipollotto tritato, in un filo di olio.*
SALATE *e pepate, unite i piselli e un mestolino di brodo vegetale (o acqua); fate cuocere per 10-15′.*
LESSATE *a parte la pasta e scolatela al dente. Mescolatela poi con i piselli e mantecate con una noce di burro.*
COMPLETATE *il piatto con grana grattugiato e prezzemolo tritato.*

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- Colli Euganei Bianco
- Colline Lucchesi Vermentino
- Penisola Sorrentina Bianco

3 Zuppetta di cipollotti e fave

IMPEGNO Facile
TEMPO 50 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
450 g asparagi – **360 g** cipollotti
300 g patate – **240 g** fave sgranate
150 g spinaci – **70 g** carota – pane
aglio – olio extravergine di oliva – sale

MONDATE *i cipollotti, tenendo anche parte del gambo verde; togliete la prima guaina e le radici, sciacquateli e affettateli.*
PELATE *patate e carota e tagliatele a dadini; sbucciate uno spicchio di aglio e tritatelo.*
MONDATE *gli asparagi; tagliate le punte e poi riducete i gambi a rondelle.*
ROSOLATE *il cipollotto e l'aglio in una casseruola con un filo di olio, a fuoco molto dolce. Dopo 5′ aggiungete le patate a dadini, la carota e i gambi di asparagi.*
SALATE *dopo altri 2-3′ e aggiungete un litro di acqua. Dopo altri 10′, unite alla zuppa le fave e le punte degli asparagi.*
CUOCETE *per altri 5-6′; mondate gli spinaci e aggiungete anch'essi alla zuppetta. Terminate di cuocere in altri 2′.*
TOSTATE *intanto qualche fettina di pane con un filo di olio, in forno caldo o in una padella.*
SERVITE *la zuppetta calda o tiepida, accompagnandola con il pane.*

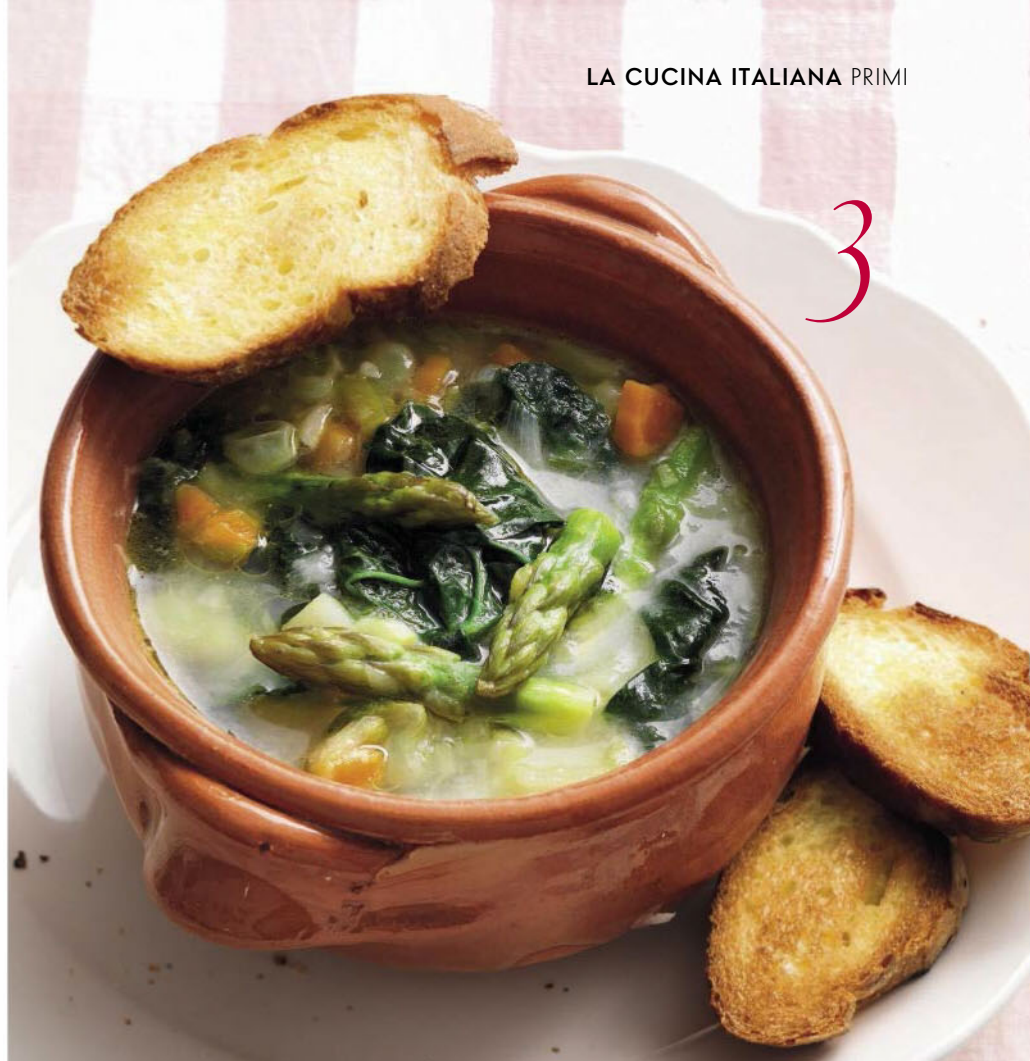
VINO *bianco secco, leggermente aromatico.*
- Valle d'Aosta Müller-Thurgau
- Colline di Levanto Bianco
- Galatina Bianco

4 Cappelletti in crema di carote e finocchietto

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30′
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
600 g carote – **200 g** farina
100 g cipolla bianca
75 g pangrattato
20 g grana grattugiato
3 uova grandi – **1** tuorlo
semi di finocchio – finocchietto – burro
olio extravergine di oliva – sale – pepe

IMPASTATE *la farina con 2 uova e lavorate il composto finché non sarà ben omogeneo ed elastico. Fatelo riposare coperto per 30′.*
MONDATE *le carote, tagliatele a metà per il lungo, quindi a mezze rondelle. Mondate e tritate la cipolla.*
APPASSITE *la cipolla in una casseruola con un filo di olio per 2′, aggiungete le carote e fatele insaporire. Salate, bagnate con 600 g di acqua e fate cuocere per 20-25′.*
TOSTATE *in padella il pangrattato con una noce di burro e un pizzico di sale, muovendolo sempre, per circa 8-9′.*
VERSATELO *in una ciotola e conditelo con un ciuffone di finocchietto tritato, il grana grattugiato, un cucchiaio di olio e una macinata di pepe. Mescolate e tenetene da parte due cucchiaiate per la guarnizione.*
AGGIUNGETE *al pangrattato condito un uovo e un tuorlo, e impastate tutto fino a raggiungere una consistenza abbastanza soda (ripieno).*
STENDETE *la pasta con la sfogliatrice, il più sottile possibile (1-2 mm); tagliate le sfoglie in quadratini e disponete su ognuno una pallina di ripieno. Bagnate i bordi dei quadrati con un po' di acqua quindi richiudeteli prima a triangolo poi, congiungendo le due punte, a cappelletto.*
FRULLATE *le carote a lungo, fino a ottenere una crema vellutata; conditela con olio crudo e un pizzico di sale, quindi completatela con una cucchiaiata di semi di finocchio tritati.*
LESSATE *i cappelletti in acqua bollente salata, scolandoli dopo 2-3′.*
SERVITELI *sulla crema di carote, guarnendo con ciuffetti di finocchietto e il pangrattato condito tenuto da parte.*

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- Alto Adige Kerner
- Montescudaio Sauvignon
- Contessa Entellina Viognier

5 Corzetti integrali con salsa al grana, rucola e pistacchi

IMPEGNO Medio
TEMPO 35 minuti più 30' di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
300 g farina integrale
300 g latte – **60 g** rucola pulita
40 g grana grattugiato
15 g burro – **15 g** farina 00
1 uovo – **1** tuorlo
limone – pistacchi sgusciati
olio extravergine di oliva – sale – pepe

IMPASTATE *la farina integrale con l'uovo, il tuorlo, 100 g di acqua e un cucchiaio di olio. Lasciatela riposare per 30', coperta.*
STENDETELA *poi a uno spessore di circa 3 mm, quindi tagliatela con l'apposito stampino per i corzetti. "Stampateli", poi, sempre con l'apposito attrezzo, per imprimere le decorazioni.*
PORTATE *a bollore il latte. In un'altra casseruola cuocete il burro con la farina 00 per 1-2'; unite il latte, mescolando per evitare che si formino grumi.*
CUOCETE *fino a ottenere una besciamella; completatela con il grana e un pizzico di sale.*
CONDITE *la rucola con sale, olio e succo di limone.*
LESSATE *i corzetti in acqua salata per 3' circa. Scolateli, conditeli con un filo di olio e serviteli con la besciamella al grana, completando con la rucola, qualche cucchiaiata di pistacchi sminuzzati grossolanamente e pepe abbondante.*
LA SIGNORA OLGA *dice che i corzetti sono una pasta tipica della Liguria; ne esistono di due tipi, a forma di 8 e a dischetto, da stampare con un apposito attrezzo in legno formato di due parti: con una si tagliano i dischi che poi vengono premuti tra i due pezzi, entrambi incisi, per ottenere una decorazione su entrambi i lati. Se non avete l'attrezzo, potrete ugualmente preparare questo piatto con un ottimo risultato, tagliando la pasta in dischetti con un tagliapasta di 5 cm di diametro.*

VINO *rosso secco e leggero di corpo.*
- **Colli di Scandiano e di Canossa Lambrusco**
- **Cesanese di Olevano Romano frizzante**
- **Penisola Sorrentina Rosso frizzante**

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***12 gennaio***

TIPICAMENTE ITALIANA

dall'Appennino Centrale la qualità delle razze bovine tipiche italiane, allevate ed alimentate nel rispetto di un rigido disciplinare di produzione, seguendo la tradizione.

L' IGP "VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE"

Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale: un marchio ed un nome per indicare, certificare e garantire la carne dei bovini delle razze **Chianina, Marchigiana e Romagnola**, iscritti al Libro Genealogico Nazionale, nati, allevati e macellati nell'area tipica di produzione ad un'età compresa fra i 12 e i 24 mesi.
Il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale ha un significato ben preciso e ricco di contenuti:
"Vitellone" perché con questo termine venivano indicati i bovini da carne di età compresa fra i 12 e i 24 mesi. A questa età gli animali sono giovani e la carne di queste razze resta molto magra con una composizione in acidi grassi molto favorevole all'alimentazione moderna.
"Bianco" perché i bovini di queste razze hanno il mantello bianco che ben risalta sulla cute nero-ardesia che permette a questi bovini di tollerare ottimamente le radiazioni solari dei tipici ambienti pascolativi.
"dell'Appennino centrale" rappresenta l'**indicazione di origine**, perché questa è la zona dove, tradizionalmente, Chianina, Marchigiana e Romagnola sono allevate da oltre 1500 anni.
I vitelli devono essere allattati naturalmente dalle madri fino al momento dello svezzamento, successivamente la base alimentare è rappresentata da foraggi freschi e/o conservati provenienti da prati naturali, artificiali e coltivazioni erbacee tipiche della zona geografica indicata.

I marchi a fuoco apposti sui principali tagli anatomici della carcassa ed il certificato esposto nel bancone della macelleria, sono gli strumenti che consentono al consumatore di identificare la carne e di avere le garanzie di qualità date da un rigido disciplinare di produzione IGP.

CONSORZIO DI TUTELA DEL VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE
info@vitellonebianco.it - Tel. 075.6079257

www.vitellonebianco.it

Intervento realizzato con il cofinanziamento FEASR del Piano di Sviluppo rurale 2014-2020 della Regione Toscana sottomisura 3.2 Bando Pif

Pesci

Un pesce brutto, ma buonissimo; una zuppa della **TRADIZIONE**, ma ripensata; un bollito semplice, ma irresistibile. Queste e altre idee per portare in tavola tutto il sapore del mare

RICETTE DEBORAH CORSI
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI VALENTINA VERCELLI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

LO STILE IN TAVOLA Piattino rosa dello scorfano, vassoio delle cozze, americana del bollito e tovaglioli Funky Table, ciotola del cacciucco e piatto del bollito ASA Selection, piatto piano del cacciucco e piatti del merluzzo nordico H&H-Pengo, ciotolina delle cozze Potomak Studio, tovaglie Linum.

Ringraziamo CS Fruits per l'aglio nero fornito per la salsa dello scorfano al forno (www.csfruits.fr) e il Norwegian Seafood Council per lo Skrei fornito per la ricetta del merluzzo nordico.

1 Scorfano al forno con verdure e salse colorate

IMPEGNO Per esperti
TEMPO 1 ora e 10'
Senza glutine

INGREDIENTI PER 2 PERSONE
1 kg 1 scorfano o 400 g di filetti già pronti
350 g patate – **200 g** asparagi – **50 g** prezzemolo
4 g xantano – **4** spicchi di aglio nero – aneto – vino bianco
latte – brodo vegetale – olio extravergine – sale

SBUCCIATE *le patate, tagliatele a pezzi, cuocetele in acqua bollente salata per 15', quindi scolatele.*
PULITE *lo scorfano squamandolo ed eliminando la pinna dorsale, come illustrato nei punti A e B della Scuola di cucina a fianco. Staccate poi la polpa dalla lisca centrale ed eliminate quest'ultima, lasciando i filetti attaccati al ventre. Ungete di olio una pirofila e adagiatevi i filetti di scorfano.*
LAVATE *gli asparagi, tagliateli a metà, sbucciate i gambi, riduceteli a rondelle e uniteli allo scorfano; dividete in due per il lungo le punte e accomodatele all'interno del pesce, cospargendo tutto con 2 cucchiai di olio e un pizzico di sale. Adagiate nella teglia anche le patate, tenendone da parte 4-6 pezzi; irrorate tutto con 1 bicchiere di vino e 1 di brodo e infornate a 160 °C per 30'. Se utilizzate i filetti, cuoceteli solo per 20'.*
MONDATE *il prezzemolo e frullatelo con il mixer, insieme a 100 g di acqua; filtrate, aggiungete 25 g di olio, un pizzico di sale e lo xantano; continuate a frullare, finché non otterrete un composto dalla consistenza gelatinosa.*
SBUCCIATE *gli spicchi di aglio nero e frullateli insieme ai pezzi di patata tenuti da parte; aggiungete 2 cucchiai di latte e un pizzico di sale; continuate a frullare finché non otterrete una crema omogenea.*
SFORNATE *lo scorfano, guarnitelo con ciuffetti di aneto e portatelo in tavola, accompagnandolo con le salse al prezzemolo e all'aglio nero.*
LA SIGNORA OLGA *dice che lo* **xantano** *è un addensante derivato dalla fermentazione di un amido; permette di ottenere salse sode con piccole quantità di olio e senza utilizzare né uova né farina. Si acquista in farmacia, nei negozi di alimenti biologici, di prodotti per il cake design e online. La salsa al prezzemolo si può realizzare anche frullando 50 g di prezzemolo con 100 g di olio, 20 g di acqua e un pizzico di sale; risulterà più liquida. L'***aglio nero** *è un aglio fermentato con una tecnica coreana antichissima; con l'ossidazione acquista il tipico colore. Ha un sapore dolce e delicato, che ricorda la liquirizia. Usato in tanti ristoranti, è ancora poco diffuso in commercio, ma si può acquistare online. Lo scorfano sarà altrettanto buono anche con la sola salsa al prezzemolo, in entrambe le versioni.*

VINO *bianco secco, sapido e floreale.*
- Colli Orientali del Friuli Friulano
- Bolgheri Vermentino
- Monreale Grillo

Scuola di cucina

SFILETTARE LO SCORFANO

Lo scorfano è un pesce di qualità eccellente, con polpa soda e saporita. Gli esemplari più grandi si cuociono lessati o in umido, quelli piccoli sono ottimi per le zuppe. Con la grossa testa e i ritagli si prepara un brodo pregevolissimo. Durante la pulizia, occorre maneggiarlo con molta attenzione, meglio se proteggendosi con un canovaccio, perché sotto le branchie e sul dorso ha spine velenose.

a **Squamate lo scorfano dalla coda verso la testa, con un coltello o con l'apposito attrezzo dotato di denti metallici.**

b **Eliminate la pinna dorsale, tagliandola con una forbice dalla coda verso la testa, senza toccarla con le mani. Se vi pungete, immergete subito la mano in acqua molto calda.**

c–d **Sfilettate lo scorfano praticando prima un taglio in corrispondenza della testa, poi uno sul dorso; staccate infine la polpa dalla lisca centrale partendo dalla coda. Eliminate le spine dai filetti con l'aiuto di una pinzetta.**

A

B

C

D

2 "Cacciucco" di pesce azzurro

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30′

INGREDIENTI PER 10-12 PERSONE
1 kg sgombri – **1 kg** sugarelli
700 g alici – **350 g** pane toscano
200 g passata di pomodoro – **40 g** salvia
1 testa di aglio – peperoncino fresco
concentrato di pomodoro – brodo di pesce
vino rosso secco – olio extravergine – sale

EVISCERATE *gli sgombri e tenetene uno da parte; tagliate gli altri a pezzi, compresa la testa; tenete da parte anche le code, che serviranno come guarnizione; pulite le alici, eliminando la testa e la lisca centrale, poi apritele a libro, lasciando i filetti attaccati alla coda; lavate e sfilettate i sugarelli.*
SBUCCIATE *gli spicchi di aglio e tagliateli a fettine, lavate e sminuzzate le foglie di salvia; tritate aglio e salvia insieme grossolanamente.*
SCALDATE *il trito in una casseruola con 20 g di olio, aggiungete lo sgombro a pezzi e fatelo rosolare per 3-4′, quindi unite 2 bicchieri e mezzo di vino rosso, una presa abbondante di sale, 1 peperoncino fresco e fate cuocere per una decina di minuti; tritate tutto e filtrate con un colino a maglia non troppo fine, bagnando con qualche mestolo di brodo.*
AGGIUNGETE *la passata di pomodoro e 2 cucchiai di concentrato e fate restringere sul fuoco per 30′, finché non otterrete una zuppa dalla consistenza piuttosto densa.*
SFILETTATE *lo sgombro tenuto da parte e riducete i filetti in piccoli pezzi; tagliate a pezzi anche i filetti di sugarello e rosolate tutto in una padella antiaderente con un filo di olio e una presa di sale, prima dalla parte senza pelle per 3′, quindi dalla parte con la pelle per altri 3′.*
TOGLIETE *gli sgombri e i sugarelli e rosolate nella stessa padella le alici dalla parte della polpa con un filo di olio e un pizzico di sale per 1′; togliete le alici e saltate le code di sgombro per 1′.*
TAGLIATE *il pane a fette molto sottili; infornatele a 180 °C per 5′. Per ottenere un anello come quello della foto, affettate il pane con l'affettatrice, arrotolate le fette, chiudetele con uno stecchino e infornatele. Infine toglietele dal forno ed eliminate lo stecchino.*
DISTRIBUITE *nei piatti la zuppa e il pesce misto, completate con il pane tostato e le code di sgombro e portate in tavola.*

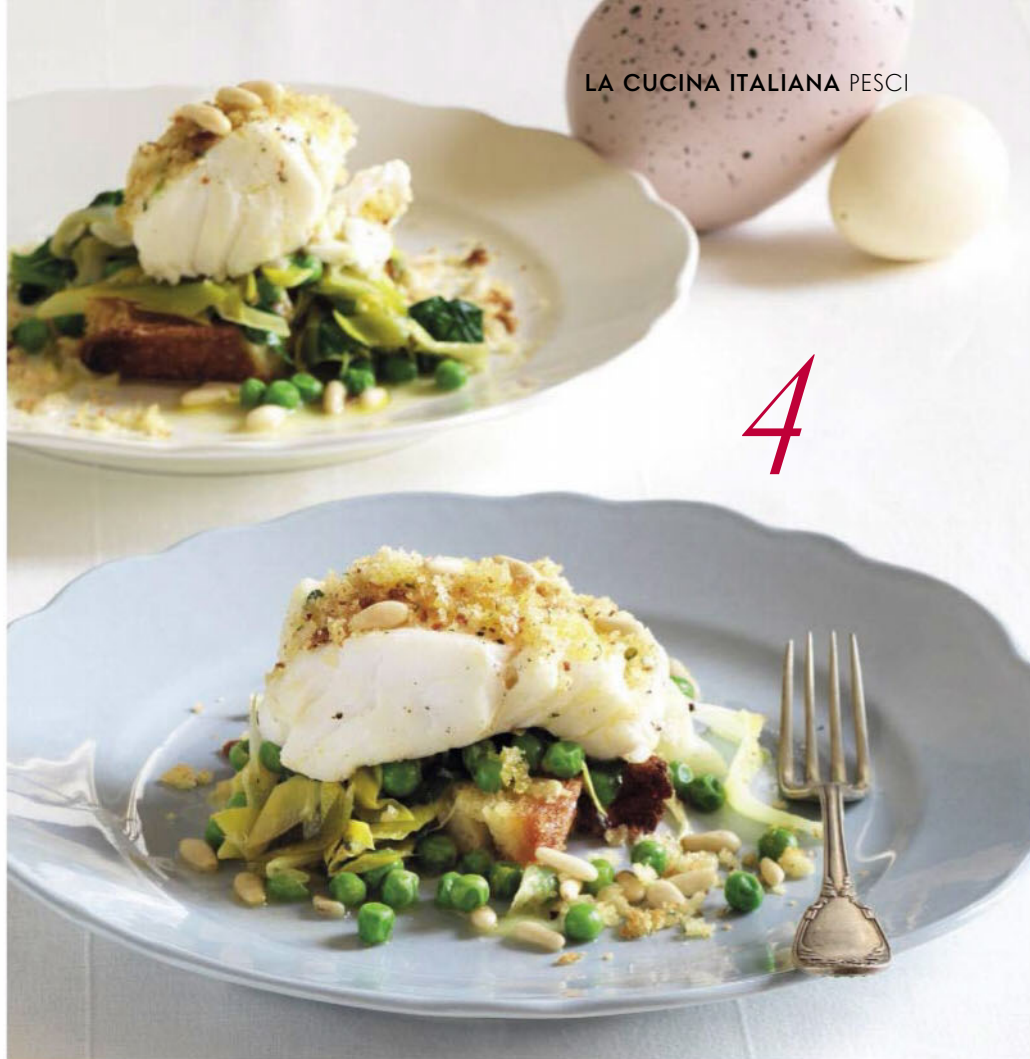
VINO *rosato secco, di buona acidità.*
- **Alto Adige Schiava**
- **Riviera del Brenta Rosato**
- **Vignanello Rosato**

3 Bollito di mare

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 10’

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE
1,5 kg 10 code di scampi
1 kg spigola o 700 g di filetti
1 kg calamari
900 g gallinella o 500 g di filetti
500 g trancio di tonno fresco
200 g yogurt bianco intero
50 g rucola – **25 g** pinoli – **3** tuorli
1 mela verde – senape dolce
miele millefiori – germogli di piselli
maggiorana – limone
olio di arachide – olio di semi di girasole
olio extravergine di oliva – sale – pepe

SFILETTATE *la gallinella e la spigola e tagliatele a pezzi, sgusciate gli scampi lasciando la parte finale della coda, tagliate a cubetti il tonno, pulite i calamari, aprite i sacchi a libro e praticate delle incisioni trasversali nella parte interna.*
CENTRIFUGATE *una mela verde e unite alla metà del succo ottenuto 3 tuorli; frullate tutto con il mixer, aggiungete 160 g di olio di arachide a filo, frullate ancora e fate riposare la salsina in frigorifero per 10′.*
MESCOLATE *energicamente lo yogurt con il succo di mela rimasto, 50 g di olio di semi di girasole e 3 cucchiaini di senape dolce; unite quindi il succo di mezzo limone, 1 cucchiaino di miele, un pizzico di sale e una macinata di pepe e continuate a mescolare, finché non otterrete una seconda salsina; fate riposare in frigorifero per 10′.*
MONDATE *la rucola, unitevi i pinoli, 50 g di olio extravergine di oliva e un pizzico di sale e frullate tutto con il mixer, ottenendo una terza salsina.*
PORTATE *a ebollizione una grande casseruola con acqua e succo di limone, salate e immergetevi tutti i pesci: dopo 1′ togliete il tonno, dopo altri 30 secondi gli scampi, dopo 1′ i calamari, dopo altri 2′ la spigola e dopo 1′ la gallinella; saltate, quindi, i calamari in una padella antiaderente per 2-3′, finché non avranno una consistenza croccante.*
SERVITE *il pesce, accompagnandolo con le salse e guarnendo con germogli di piselli e foglie di maggiorana.*

VINO *bianco secco, sapido e floreale.*
- **Breganze Pinot Bianco**
- **Verdicchio dei Castelli di Jesi**
- **Contea di Sclafani Catarratto**

4 Merluzzo nordico alla mediterranea

RICETTA WALTER PEDRAZZI

IMPEGNO Facile
TEMPO 45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
450 g 4 tranci di merluzzo nordico
250 g porri
180 g 3 fette di pane di farina di grano duro
150 g piselli sgranati
30 g spinaci novelli mondati
25 g pinoli sgusciati
5 olive taggiasche snocciolate
panna acida   vino bianco   timo
maggiorana   burro   lime
olio extravergine di oliva   sale   pepe

CONDITE *il pesce con 1 cucchiaio di olio, pepe, maggiorana e massaggiate i tranci; unite 1/2 bicchiere di vino a temperatura ambiente e fate marinare per 30′.*
MONDATE *i porri e tagliateli a rondelle.*
RICAVATE *dalle fette di pane 3 rettangoli di circa 6x10 cm e tostateli in una padella con 2 cucchiai di olio e un pizzico di sale; togliete il pane dalla padella e tostatevi i pinoli a fiamma spenta.*
DIVIDETE *2 delle 3 fette di pane a metà per il lungo; frullate l’altra con timo, sale e 1/4 dei pinoli tostati (panure).*
TRITATE *le olive taggiasche e insaporitele con una grattugiata di scorza di lime.*
SCIOGLIETE *una noce di burro in una padella e cuocetevi i porri con 2 rametti di timo per 1′; unite il pesce, bagnatelo con la marinata, e proseguite la cottura per 5′.*
TOGLIETE *il pesce e aggiungete ai porri le olive tritate e i piselli; dopo 1′ unite gli spinaci e saltateli per 20 secondi.*
DISPONETE *nei piatti una fetta di pane, adagiatevi sopra un paio di cucchiai di verdure e un trancio di pesce; condite con 1 cucchiaio di panna acida, i pinoli rimasti e la panure.*
LA SIGNORA OLGA *dice che per questo piatto abbiamo provato lo Skrei® Gadus Morhua: è un merluzzo selvatico pregiatissimo, pescato da gennaio ad aprile nelle acque gelide della Norvegia settentrionale. La sua polpa soda e molto magra è valorizzata dalle cotture brevi.*

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- **Gavi del Comune di Gavi**
- **Golfo del Tigullio Bianchetta Genovese**
- **Trentino Nosiola**

5 Fiori di carciofo con rana pescatrice

IMPEGNO Medio
TEMPO 40 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
750 g rana pescatrice pulita
100 g prosciutto crudo magro a fette o pancetta affumicata
6 grossi carciofi – **1** limone
olio extravergine di oliva – sale

PULITE *i carciofi, eliminando i gambi e le foglie più esterne; tuffateli via via in acqua acidulata con il succo di 1 limone.*
METTETE *i carciofi e l'acqua acidulata in una casseruola capiente, aggiungete un pizzico di sale, portate a bollore, quindi proseguite la cottura per 5'.*
SCOLATE *i carciofi, tuffateli in acqua fredda, poi apriteli a fiore, privateli della barba centrale e livellatene la base con un coltellino.*
PULITE *la rana pescatrice, eliminando la pelle e l'osso centrale, e tagliatela in modo da ottenere 18 bocconcini.*
SCOTTATE *i bocconcini in una padella con un filo di olio e un pizzico di sale per 1' per lato, quindi avvolgeteli con le fette di prosciutto o di pancetta.*
ADAGIATE *i carciofi in una teglia rivestita di carta da forno e ponete tre bocconcini di pescatrice su ciascun carciofo.*
INFORNATE *a 160 °C nel forno, a modalità ventilata, e cuocete per 8-10'.*

VINO *bianco secco, sapido e floreale.*
- **Soave Superiore**
- **Pomino Chardonnay**
- **Ischia Biancolella**

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***6 febbraio***

Verdure

Sperimentate con noi l'emozione di creare un formaggio di semi di zucca.
Poi passate ad altre **IDEE-BONTÀ** tra il fritto, il crudo e il cotto

RICETTE SAURO RICCI
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

1

1 "Tomino" ai semi di zucca con zucchine

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 15' più 4 ore di riposo
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
200 g semi di zucca sbucciati
3 zucchine di media grandezza
prezzemolo
limone
rafano
olio extravergine di oliva
sale – pepe

PREPARATE *il "tomino" di semi di zucca seguendo le indicazioni della Scuola di cucina qui accanto.*
ACCOMODATE *il "tomino" su un foglio di carta da forno, conditelo generosamente con sale, pepe e olio, massaggiate tutta la superficie e infornate a 180 °C per 35' circa.*
SFORNATE *e lasciate raffreddare.*
MONDATE *le zucchine, tagliatele a tocchetti e rosolatele in padella con un velo di olio per 4-6' sulla fiamma vivace; salate alla fine.*
TRITATE *un ciuffo abbondante di foglie di prezzemolo, grattugiate la scorza di mezzo limone e una piccola porzione di rafano (dosate la quantità secondo il vostro gusto).*
MESCOLATE *il trito di prezzemolo, la scorza di limone e il rafano con 6-7 cucchiai di olio così da ottenere un olio aromatico.*
DISPONETE *il "tomino" sul piatto di portata, completate con le zucchine e condite tutto con l'olio aromatico. Decorate a piacere con petali di fiori eduli: noi abbiamo usato petali di crisantemo e di rosa.*

VINO *bianco secco, leggermente aromatico.*
- Canavese Bianco
- Colline di Levanto Bianco
- Cori Bianco

LO STILE IN TAVOLA
Piatto ovale ASA Selection, piatto rotondo azzurro H&H-Pengo, tovaglia bianca Linum, tovagliolo e tovaglietta americana Funky Table; Power Blender Vitamix, casseruola Moneta Pantone Universe, piano di cottura Smeg.

Scuola di cucina

UN "FORMAGGIO" VEGETALE

Perché scegliere di preparare un formaggio vegetale? Per semplice curiosità gastronomica, innanzitutto, ma anche per motivi di salute o per scelte etiche. Le ricette per realizzarlo senza usare il latte sono molte. Quella che proponiamo è semplice e facile da fare. Bastano semi di zucca, acqua, sale e un buon frullatore.

a **Raccogliete nel bicchiere del frullatore 200 g di semi di zucca senza buccia, un litro di acqua e 4 g di sale.**
b **Frullate a lungo così che il composto acquisti una grana quasi del tutto liscia.**
c **Raccogliete il composto in una casseruola, portate a ebollizione e cuocete per 6-8' eliminando con la schiumarola l'eventuale schiuma che si formerà.**
d **Vedrete che il composto inizierà a separarsi in una parte consistente e in una parte liquida.**
e **Accomodate una reticella per ricotta su un piccolo rialzo disposto in un piatto. Trasferitevi la parte consistente di composto e lasciate che il liquido in eccesso fuoriesca.**
f **Appoggiate sopra un peso, noi abbiamo usato un batticarne, e lasciate riposare per 2 ore fuori del frigo, quindi mettete in frigo per altre 2 ore. Sformate il "formaggio" e servitelo a piacere, semplicemente condito con un filo di olio, sale e pepe oppure infornato come nella ricetta a fianco.**

A

B

C

D

E

F

2 Misto in pastella di riso con salsa tartara

IMPEGNO Medio
TEMPO 40 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
150 g farina di riso – **150 g** amido di mais
50 g latte di mandorla
40 g olive taggiasche sott'olio snocciolate
30 g farina di grano saraceno
20 g capperi dissalati – **12** asparagi
6 radici di cipollotto o di porro pulite
6 carciofi mondati a spicchi – sale
6 fiori di zucca – **4** cetriolini sott'aceto
acqua gassata – olio di semi di girasole

TRITATE *abbastanza finemente i cetriolini insieme alle olive e ai capperi.*
FRULLATE *il latte di mandorla con un pizzico di sale unendo a filo 90 g di olio, poi unite il trito di olive, capperi e cetriolini così da ottenere una salsa tartara. Aggiustate di sale, se serve.*
MONDATE *e lessate gli asparagi per 2' in acqua bollente salata.*
PREPARATE *una pastella mescolando la farina di riso, l'amido di mais e la farina di grano saraceno con 300 g di acqua gassata fredda di frigorifero.*
IMMERGETE *verdure, fiori e radici nella pastella e friggete tutto in abbondante olio bollente, fino a completa doratura.*
SCOLATE *il misto su carta da cucina e gustatelo accompagnato dalla salsa tartara.*

VINO *bianco frizzante, sapore secco e fresco.*
- **Capriano del Colle Bianco frizzante**
- **Colli Asolani Prosecco**
- **Sannio Bianco frizzante**

3 Verdure cotte con cialda di lenticchie

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 30'
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
500 g ricotta vaccina
200 g fagiolini mondati
150 g lenticchie decorticate
120 g parte bianca delle bietole da costa
100 g fave sgusciate – foglie di sedano
100 g carote gialle o arancioni
4 cipollotti – latte – rosmarino
olio extravergine di oliva – sale – pepe

MONDATE *le carote e tagliatele in bastoncini lunghi 5-6 cm.*
SBOLLENTATE *i fagiolini, le carote e la parte bianca delle bietole per 4′. Sbollentate anche i cipollotti mondati in acqua salata per 2-3′, infine le fave per 2′.*
SCOLATE *tutte le verdure e raffreddatele brevemente in acqua fredda. Sgocciolatele, asciugatele con carta da cucina e pelate le fave.*
TRITATE *una ventina di foglie di sedano e frullatele con la ricotta, 2 cucchiai di olio, un pizzico di sale e 3 cucchiai di latte, fino a ottenere una crema liscia.*
POLVERIZZATE *le lenticchie in farina usando un frullatore o un tritaspezie; alla fine, se fosse necessario, setacciate la farina.*
MESCOLATE *la farina di lenticchie con 250 g di acqua; portate sul fuoco altri 250 g di acqua salata; al bollore unite la farina stemperata precedentemente e cuocete per 20′ circa, ottenendo una sorta di polentina. Aggiustate di sale, pepate e unite un trito fine di rosmarino. Stendete la polentina tra due fogli di carta da forno leggermente unti di olio e cuocete in forno per 16-17′ a 165 °C. Sfornate la cialda e spezzettatela.*
DISTRIBUITE *le verdure nei piatti, unite la crema di ricotta e qualche pezzetto di cialda.*

VINO *bianco secco, leggermente aromatico.*
- **Colline Novaresi Bianco**
- **Grance Senesi Bianco**
- **Salice Salentino Bianco**

4 Crema di avocado, pâté di ceci e asparagi bianchi

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 g ceci lessati – **400 g** polpa di avocado
100 g carote e sedano a dadini
40 g tahina (crema di sesamo) – **25 g** senape
16 asparagi bianchi – **4** ravanelli
4 fragole – aneto – limone
olio extravergine di oliva – sale – pepe

FRULLATE *l'avocado con un pizzico di sale, 30 g di olio, 60 g di succo di limone e la senape; poi unite, mescolando, i dadini di sedano e carota. Aggiustate di sale, se serve.*
FRULLATE *i ceci in crema con un mestolino di acqua, poi unite sale, pepe, la tahina, 20 g di olio e il succo di mezzo limone.*
MONDATE *gli asparagi, lessateli per 4′ circa in acqua salata, scolateli, divideteli in tocchetti di circa 4-5 cm e conditeli con un filo di olio e una macinata di pepe.*
MONDATE *le fragole e i ravanelli e tagliate tutto a fettine.*
COMPONETE *i piatti con ciuffi di pâté di ceci, gli asparagi conditi e la crema di avocado, messa in forma con l'aiuto di un tagliapasta rettangolare. Completate con le fettine di fragola e di ravanello e decorate con qualche fogliolina di aneto.*

VINO *bianco secco, leggermente aromatico.*
- **Valdadige Bianco**
- **Valdichiana Bianco**
- **Melissa Bianco**

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***20 gennaio***

Sformatini di piselli e carciofi

QUESTA PORTATA SCENOGRAFICA DEVE LA SUA FORMA AL PIÙ NATURALE DEI GELIFICANTI: L'AGAR-AGAR. NATO DALLE ALGHE, FACILE DA USARE, È IL SEGRETO DELL'**ALTA CUCINA VEGETARIANA**

RICETTA SAURO RICCI
ABBINAMENTO VINO/RICETTA VALENTINA VERCELLI
TESTI ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

Nel bicchiere

Un bianco secco, sapido e floreale
Alto Adige Terlano Pinot Bianco "Eichhorn" 2015 Manincor
Sarà perché Manincor, il cognome del fondatore, sta per "man in cor", cioè "mano sul cuore", ma questa tenuta è una delle aziende biodinamiche più importanti dell'Alto Adige e, nonostante i suoi quattro

La ricetta

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 20′ più 30′ di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PEZZI
500 g piselli freschi sgranati
200 g farina di mais bianco per polenta istantanea
80 g farina di mandorle
30 g sedano
30 g carota
30 g porro
5 g agar-agar (in fili o in fiocchi) limone
5 carciofi insalatina mista germogli misti
olio extravergine di oliva sale pepe

1 RACCOGLIETE *l'agar-agar in una casseruola con 500 g di acqua, portate sul fuoco e cuocete dal bollore il tempo necessario a ottenere 200 g di liquido. A seconda del diametro della casseruola e della potenza del fuoco il tempo potrebbe variare sensibilmente, da 10 a 30′.*
2 PORTATE *a ebollizione 800 g di acqua salata e versatevi a pioggia la farina di mais, mescolate e cuocete, da quando riprende il bollore per 5-8′. Spegnete e pepate. Ungete una placchetta, distribuitevi la polenta in uno strato uniforme spesso 1 cm e fate raffreddare.*
3 LESSATE *i piselli in acqua bollente salata per 6′, poi scolateli, lasciateli raffreddare e tenetene da parte 100 g. Frullate gli altri in crema e salate alla fine.*
4 TAGLIATE *sedano, carota e porro in dadini di piccole dimensioni; mondate i carciofi e lessateli per 4-6′ in acqua salata e acidulata con il succo di un limone; scolateli e tagliateli a dadini.*
5 ROSOLATE *in una padella velata di olio i dadini di carota, di sedano e di porro per 2′, poi unite quelli di carciofo e dopo altri 2′ i piselli tenuti da parte.*
6-7-8 UNITE *la crema di piselli e mescolate delicatamente, poi aggiungete anche la riduzione di acqua e agar-agar, proseguite a mescolare per 1-2′, infine incorporate anche la farina di mandorle.*
9 UNGETE *di olio 8 stampini da budino (ø 4-6 cm, h 4-7 cm), anche di forme diverse, e versatevi il composto ancora caldo. Metteteli in frigo per almeno 30′ in modo che il composto si rapprenda.*
10 SFORMATE *la polenta, tagliatela in 8 dischi (ø 5-6 cm) e rosolateli in una padella rovente velata di olio per 1-2′ per lato. Accomodate i dischi di polenta nei piatti, sformate sopra ogni disco uno sformatino e completate con insalatina e germogli misti.*

secoli di storia, è in forma smagliante. L'attenzione all'ambiente è altissima: per esempio, il diserbo tra le vigne è "affidato" a un gregge di pecore. La stessa cura si ritrova nei vini, precisi ed eleganti, come questo Pinot Bianco, che con il suo delicato equilibrio ben si abbina alle componenti vegetali degli sformatini. Servitelo sugli 11-13 °C. *22 euro.*

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***20 gennaio***

LO STILE IN TAVOLA

Piattino rosa e tovagliolo Funky Table, tovaglia bianca Linum; Power Blender Vitamix, casseruola e padella Risolì, piano di cottura Smeg.

Carni e uova

MANZO, AGNELLO, FARAONA: LA **VARIETÀ** IN TAVOLA È SINONIMO DI BUONA CUCINA E PLUSVALORE IN TEMA DI SALUTE. DA PROVARE IL TORTINO CON I FIORI PER CHI VUOLE POESIA ANCHE NEL PIATTO

RICETTE GIOVANNI RUGGIERI
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI CRISTINA FABBRI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

1

1 Controfiletto di manzo al forno con verdure

IMPEGNO Facile
TEMPO 45 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
800 g controfiletto
450 g asparagi
200 g barba di frate
1 mazzetto di ravanelli – bagnet ross
rosmarino – olio extravergine di oliva
sale – pepe nero in grani

PREPARATE *le verdure: mondate la barba di frate, poi lavatela cambiando l'acqua più volte per togliere tutta la terra. Pareggiate i gambi degli asparagi eliminando la parte legnosa, raschiateli e lavateli. Asportate le radici e le foglie più esterne dei ravanelli, lasciando solo un ciuffetto decorativo, e metteteli a bagno in acqua fredda.*
TAGLIATE *la carne in due grosse fette, salatele e pepatele. Rosolatele da entrambi i lati in 2 cucchiai di olio aromatizzato con un rametto di rosmarino, poi trasferitele in una teglia e passatele in forno ventilato già caldo a 200 °C: calcolate 8' per la cottura al sangue, 10' per la cottura media e 12', se preferite la carne ben cotta.*
SBOLLENTATE *la barba di frate per 2' immergendola in acqua bollente salata, scolatela con la schiumarola e, nella stessa acqua, cuocete gli asparagi per 4'; affettate sottili i ravanelli. Preparate il condimento emulsionando in una ciotolina 2 cucchiai di olio, un pizzico di sale e una generosa macinata di pepe.*
SFORNATE *la carne, affettatela, completatela con le verdure condite con l'emulsione di olio e servitela con il bagnet ross preparato come indicato nella Scuola di cucina qui a fianco.*
LA SIGNORA OLGA *consiglia di non buttare le foglie dei ravanelli, che hanno doti depurative e un gradevole sapore leggermente piccante; sbollentate e tritate, possono colorare gnocchi e pasta fresca o insaporire frittate e torte salate.*

VINO *rosso secco, fruttato, di moderato invecchiamento.*
- **Sizzano**
- **Colli Orientali del Friuli Pignolo**
- **Torgiano Rosso**

LO STILE IN TAVOLA
Piatti delle ricette 2 e 3 ASA Selection, piatti della ricetta 4 H&H-Pengo, tovaglia Linum, tovaglioli Funky Table; casseruola verde Moneta Pantone Universe.

Scuola di cucina

IL BAGNET ROSS

Tipica salsa piemontese, accompagna bolliti misti di carne, pesci lessati, formaggi stagionati ma anche tartare di tonno e di pesce spada. Si conserva per alcuni giorni in frigo e per mesi in vasi sterilizzati.

a **Raccogliete in una casseruola 800 g di pomodori pelati, 3 spicchi di aglio schiacciati ma non sbucciati, 3 cucchiai di olio extravergine di oliva e un pizzico di sale; cuocete a fiamma bassa per 1 ora.**
b **Versate in un pentolino 150 g di aceto di vino bianco e 15 g di zucchero semolato; cuocete lo sciroppo, mescolando, per 4' dal bollore.**
c **Unite allo sciroppo un peperoncino piccante tagliato a pezzetti e versate tutto sui pomodori quando saranno giunti a metà cottura.**
d **Tagliate in piccola dadolata 1 carota, 1 cipolla, 1 gambo di sedano; rosolateli con una noce di burro e un filo di olio, poi uniteli ai pomodori a fine cottura. Eliminate l'aglio e frullate in salsa.**

A
B
C
D

2 Cosce di faraona con zabaione salato

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30′
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
800 g 4 cosce di faraona
400 g bietole – **200 g** vino bianco
60 g burro – **6** tuorli – **1** cipolla – **1** carota
1 gambo di sedano – limone – rosmarino
concentrato di pomodoro – pepe nero
pepe rosa in grani – olio extravergine – sale

TAGLIATE *a dadini gli odori (sedano, carota e cipolla) e rosolateli in poco olio per 10′; salateli e pepateli a fine cottura.*
FIAMMEGGIATE *le cosce per eliminare le eventuali piumette residue. Salatele, pepatele, ungetele di olio, rosolatele in una padella antiaderente, poi trasferitele nel soffritto di odori. Sfumate la padella dove avete rosolato le cosce con 100 g di vino bianco, unite un cucchiaino di concentrato e qualche ago di rosmarino, poi versate il fondo di cottura così ottenuto sulle cosce, bagnate con un bicchiere di acqua e stufate per 1 ora.*
SBOLLENTATE *le bietole in acqua bollente salata per qualche minuto. Schiacciate e tritate 10 grani di pepe rosa ed emulsionateli con 2 cucchiai di olio, il succo di mezzo limone e sale (citronnette).*
PREPARATE *lo zabaione salato: unite in una ciotola i tuorli, il burro morbido e a pezzetti, e un pizzico di sale; mescolate con la frusta a mano, portate su un bagnomaria caldo ma non bollente e aggiungete a filo 100 g di vino bianco sempre mescolando. Spegnete appena la crema si addensa (ci vorranno 8-10′).*
SERVITE *le cosce di faraona con lo zabaione e con le bietole condite con la citronnette.*

VINO *rosso secco e leggero di corpo.*
- **Teroldego Rotaliano**
- **Sangiovese di Romagna**
- **Montepulciano d'Abruzzo**

3 Agnello arrosto con fave e lattuga

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 kg carré di agnello
600 g fave fresche
2 cuori di lattuga

burro – limone – aglio – alloro
salvia – olio extravergine di oliva
sale – pepe

SALATE *e pepate il carré, poi rosolatelo in padella con una noce di burro, uno spicchio di aglio in camicia e 2 foglie di salvia. Irrorate per 10′ il carré con il fondo di cottura aggiungendo a mano a mano altro burro, se il burro dovesse scurirsi troppo. Quando il carré sarà uniformemente dorato, scolatelo, trasferitelo in una teglia e infornatelo a 200 °C per 7-8′.*
SBOLLENTATE *le fave, pelatele e conditele con olio, sale, pepe e scorzette di limone.*
SFOGLIATE *la lattuga e arrostitela in una padella rovente, senza grassi, poi conditela con olio e sale. Sfornate il carré, cospargetelo con 2 foglie di alloro tagliate a filetti e servitelo con la lattuga e le fave.*
LA SIGNORA OLGA *suggerisce di chiedere al vostro macellaio di "scalzare" il carré, ovvero di incidere le costole e raschiare le ossa per facilitare il taglio dopo la cottura.*

VINO *rosso secco, fruttato, di moderato invecchiamento.*
- Barbaresco
- Vino Nobile di Montepulciano
- Cannonau di Sardegna

4

4 Tortini con uovo marinato alle viole

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
700 g barbabietola cotta a vapore
450 g rabarbaro
10 g petali di viole – **4** uova
aceto di vino rosso
miele di acacia – germogli di barbabietola
vino rosso – olio extravergine di oliva – sale

PELATE *la barbabietola, tagliatela a rondelle e conditela con poco olio e un pizzico di sale.*
SPUNTATE *il rabarbaro eliminando i filamenti, riducetelo prima in tocchi lunghi 10 cm, poi dimezzate questi ultimi tagliandoli verticalmente. Fateli saltare in padella con un filo di olio, un pizzico di sale e un cucchiaino di miele; sfumate con mezzo bicchiere di vino rosso e cuocete per 2′: il rabarbaro deve appassire senza sfaldarsi.*
VERSATE *in un pentolino 500 g di acqua; appena sobbolle, scioglietevi un cucchiaio di miele e un pizzico di sale. Spegnete, unite una cucchiaiata di aceto, poi trasferite il liquido in una pirofila in modo che sia alto almeno 3 cm, fatelo raffreddare e mettete in infusione i petali tenendone da parte qualcuno per la decorazione.*
SEPARATE *gli albumi dai tuorli, adagiate questi ultimi nell'infuso di viole e fateli marinare per 30′. Sbattete leggermente gli albumi, versateli in una teglia unta di olio, infornateli a 190 °C per 3-4′; sfornateli e ritagliatevi 4 frittatine (ø 8 cm).*
MONTATE *4 tortini: disponete in ogni piatto uno strato di rabarbaro, uno di barbabietola, ripetete i due strati, copriteli con una frittatina, mettete al centro un tuorlo sgocciolato e guarnite con il resto dei petali e con germogli di barbabietola.*
LA SIGNORA OLGA *dice che con il liquido della marinata, senza i fiori, si può preparare un'ottima gelatina da servire come antipasto.*

VINO *bianco secco, sapido e floreale.*
- Valdadige Pinot Grigio
- Trebbiano di Romagna
- Frascati Superiore

Queste ricette sonostate preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***23 gennaio***

1

Scuola di cucina

CRÈME BRÛLÉE E CREMA CATALANA

Si somigliano molto, tanto da venire confuse, ma si preparano in due modi diversi; l'una in forno, a bagnomaria, l'altra in casseruola come la crema pasticciera. Anche la consistenza è leggermente diversa, più a budino la prima, più densa la seconda.

a–b Crème brûlée: preparate la crema come indicato nella ricetta "Crema in vasetto con pompelmo e amaretti" e distribuitela in 4 cocotte (ø 10 cm) facendo uno strato di circa 2 cm. Cuocetele in forno, a bagnomaria, a 130-140 °C per circa 1 ora, poi sfornate e fate raffreddare in frigo per 2 ore. Cospargetele con lo zucchero di canna e "bruciatelo" con l'apposito cannello, o in forno, sotto il grill, finché non sarà ben dorato. In alternativa sciogliete in una casseruolina, a fuoco basso, 100 g di zucchero con 30 g di acqua e 3-4 gocce di limone, fino a ottenere un caramello ambrato; diluitelo con 1 cucchiaio di acqua e versatelo sulla crema al posto dello zucchero di canna.

c–d Crema catalana: portate a bollore in una casseruolina 250 g di latte con un tocchetto di cannella e la scorza di 1/2 limone. Mescolate in una ciotola 3 tuorli con 60 g di zucchero e 20 g di farina setacciata. Versatevi sopra il latte bollente, filtrato, mescolate velocemente, poi riportate tutto sul fuoco e proseguite a mescolare finché il composto non si addenserà (crema pasticciera). Distribuite la crema in 4 cocotte (l'ideale sono quelle di coccio, ø 10 cm), avvolgete con la pellicola e ponete in frigo per 2 ore. Cospargete con lo zucchero di canna e caramellatelo con i metodi descritti per la crème brûlée o con l'apposita piastra, già ben calda.

Dolci

Ci sono dessert che hanno il sapore dell'**INFANZIA**. Come la crostata con yogurt e fragole o le mini madeleine, da mangiare in un boccone. Altri, invece, promettono nuove combinazioni gustative

RICETTE ANGELO PRINCIPE **ABBINAMENTI VINI/RICETTE** GIUSEPPE VACCARINI **TESTI** AMBRA GIOVANOLI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

1 Crema in vasetto con pompelmo e amaretti

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30' più 2 ore di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
170 g panna fresca
75 g latte – **50 g** zucchero
8 amaretti secchi
4 tuorli – **1** pompelmo rosa
1/2 baccello di vaniglia
limone – foglioline di menta

MESCOLATE *in una ciotola i tuorli con lo zucchero, poi incorporatevi la panna, il latte, i semi raschiati dal baccello di vaniglia e la scorza grattugiata di mezzo limone.*
DISTRIBUITE *il composto in 4 piccoli vasetti di vetro pirofilo o in 4 cocotte (ø 7-8 cm): fate attenzione, in ogni caso, che lo strato non superi 2,5 cm di altezza.*
SISTEMATE *i vasetti in una pirofila dai bordi alti e riempitela di acqua in modo che i vasetti risultino immersi fino a metà altezza (cottura a bagnomaria).*
INFORNATE *nel forno ventilato a 130-140 °C per circa 1 ora. Verificate la cottura muovendo i vasetti: se la crema oscilla leggermente, tipo la gelatina, vuol dire che è pronta. Sfornate e fate intiepidire.*
PONETE *poi in frigo a raffreddare per almeno 2 ore.*
PELATE *a vivo il pompelmo (potete anche sbucciarlo normalmente), tagliatelo in spicchi, poi a cubetti e distribuiteli nei vasetti sopra alla crema.*
COMPLETATE *con gli amaretti sbriciolati grossolanamente e foglioline di menta.*
LA SIGNORA OLGA *dice che, se usate cocotte di diametro maggiore, dovete ridurre lo spessore della crema a 2 cm. Al contrario, se usate contenitori più piccoli e fate uno strato più spesso di crema, aumentate il tempo di cottura di 10-15'.*

VINO *aromatico dolce dal profumo di fiori ed erbe.*
- **Asti Docg**
- **Oltrepò Pavese Moscato**

LO STILE IN TAVOLA
Piattino rosa di vetro e cestino con tovagliolo Funky Table, vassoio di marmo Scandola Marmi, piattino azzurro Potomak Studio, piatto bianco lavorato GioveLab, tovaglia bianca Linum, tessuto viola Designers Guild.

A

B

C

D

2

3

2 Mini madeleine ai due sapori

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 40 PEZZI
90 g farina più un po' – **60 g** zucchero
40 g burro più un po' – **30 g** latte
10 g arancia candita – **1** uovo
1/2 baccello di vaniglia – arancia
caffè solubile – lievito in polvere per dolci

PORTATE *a bollore 15 g di latte con 1 cucchiaino pieno di caffè solubile, ottenendo un caffellatte. Spegnete e fate raffreddare.*
FONDETE *il burro e lasciatelo intiepidire.*
MONTATE *l'uovo con lo zucchero, poi unitevi via via il burro fuso tiepido, la farina setacciata con 1/2 cucchiaino di lievito, e i semi del baccello di vaniglia; mescolate bene ottenendo un composto cremoso e dividetelo in 2 ciotole.*
INCORPORATE *nella prima ciotola il caffellatte, mentre nell'altra unite 15 g di latte, un po' di scorza grattugiata di arancia e l'arancia candita tritata.*
SIGILLATE *le due ciotole con la pellicola e ponetele in frigo per circa 1 ora.*
IMBURRATE *e infarinate uno stampo multiplo per madeleine (il nostro è formato mignon e contiene 20 pezzi da 4-5 cm), distribuitevi uno dei due composti, aiutandovi con la tasca da pasticciere, e infornate a 180 °C per 5-6'.*
SFORNATE *le madeleine, toglietele dallo stampo, quindi imburratelo e infarinatelo nuovamente; riempitelo con l'altro composto e cuocete nello stesso modo. Servitele fredde.*
LA SIGNORA OLGA *dice che, se usate i classici stampi per madeleine (larghezza 7-8 cm), otterrete 12-16 pezzi in tutto.*

VINO *dolce dal profumo di frutta esotica.*
- **Alto Adige Moscato Giallo Vendemmia Tardiva**
- **Alcamo Bianco Vendemmia Tardiva**

3 Girelle di sfoglia al pistacchio

RICETTA EMANUELE FRIGERIO

IMPEGNO Per esperti
TEMPO 1 ora e 45' più 3 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 10 PEZZI
500 g farina 0 più un po'
350 g burro più un po'
130 g pistacchi sgusciati e pelati

10 g lievito di birra fresco
10 g zucchero – **5 g** sale
miele di acacia – olio di arachide

FRULLATE *i pistacchi con 8-10 g di olio, finché non otterrete una pasta omogenea.*
SCIOGLIETE *il lievito e lo zucchero in una ciotola con 160 g di acqua tiepida.*
PREPARATE *il pastello per la pasta sfoglia: distribuite 350 g di farina a fontana su una spianatoia, versatevi al centro l'acqua in cui avete disciolto il lievito e metà della pasta di pistacchi; mescolate gli ingredienti al centro, poi incorporatevi la farina e lavorate finché non otterrete un impasto elastico; aggiungete il sale e proseguite per qualche secondo (se necessario unite un altro cucchiaio di acqua). Trasferite il pastello in una ciotola, sigillate con la pellicola e ponete in frigo per circa 30′.*
PREPARATE *il panetto per la pasta sfoglia: impastate il burro con 150 g di farina e l'altra metà della pasta di pistacchi, lavorate con la spatola fino a ottenere un composto morbido e senza grumi (panetto). Trasferitelo su un foglio di carta da forno, copritelo con un altro foglio e stendetelo spesso 1 cm. Ponetelo in frigo a rassodare per circa 30′.*
STENDETE *il pastello, su un piano infarinato, a uno spessore di 1 cm, sistematevi al centro il panetto e risvoltatevi sopra i lembi del pastello su tutti i lati, in modo da chiuderlo completamente, quindi infarinate e stendete tutto con un grosso matterello, ricavando un rettangolo spesso 1 cm. Ripiegate verso il centro i 2 lati corti del rettangolo, poi piegatelo ancora in due e ponetelo in frigo per altri 30′; poi stendetelo e ripiegatelo allo stesso modo per altre 2 volte, facendo riposare ogni volta la pasta per 30′.*
STENDETE *la pasta sfoglia spessa 5 mm, tagliatela in 10 nastri alti circa 5 cm e lunghi 35-40 cm; arrotolateli formando 10 girelle e sistematele in stampini imburrati (ø 8 cm, h 6 cm); vanno bene anche quelli di alluminio usa e getta. Fate lievitare in un luogo tiepido per 30′, finché non saranno raddoppiate di volume, quindi infornatele nel forno ventilato a 190 °C per 30′.*
SCIOGLIETE *in una pentolina 2 cucchiai di miele con 2 di acqua e usate la miscela per lucidare le girelle. Servitele fredde.*
LA SIGNORA OLGA *dice che queste brioche dalla forma originale hanno un intenso sapore di burro ma sono poco dolci, come i croissant. Per questo, oltre che a colazione e a merenda, possono essere gustate abbinate a cibi salati come salumi e formaggi.*

VINO *dolce dal profumo di frutta esotica.*
• **Frascati Cannellino**
• **Riesi Bianco Vendemmia Tardiva**

4 Crostata con yogurt e fragole

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora più 2 ore e 30′ di riposo

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
230 g fragole – **125 g** farina più un po'
125 g panna montata – **75 g** zucchero
75 g burro più un po' – **50 g** yogurt
2 tuorli – **1** foglio di gelatina alimentare
limone

MONTATE *il burro con 50 g di zucchero, poi unitevi i tuorli, poca scorza grattugiata di limone, infine impastate con la farina, finché non ricaverete un panetto omogeneo di pasta frolla; ponetelo in una ciotola, sigillate con la pellicola e fate riposare in frigo per 30′. Stendete il panetto di frolla su un piano infarinato; imburrate e infarinate una tortiera (ø 20 cm), foderatela con la frolla, eliminate l'eccesso di pasta e bucherellate il fondo con la forchetta.*
INFORNATE *a 180 °C per 15′, quindi sfornate e lasciate raffreddare.*
AMMORBIDITE *la gelatina in acqua fredda.*
PORTATE *a bollore 25 g di zucchero in 35 g di acqua, ottenendo uno sciroppo, spegnete e scioglietevi la gelatina ben strizzata.*
MONDATE *e frullate 80 g di fragole; setacciate il frullato per renderlo liscio, quindi amalgamatelo con lo yogurt, la panna e lo sciroppo tiepido. Versate la crema nel guscio di frolla e ponete in frigo per almeno 2 ore (l'ideale è prepararla il giorno prima).*
PULITE *e affettate finemente il resto delle fragole e disponetele a fiore sulla torta.*

VINO *aromatico dolce dal profumo di fiori ed erbe.*
• **Malvasia di Castelnuovo Don Bosco**
• **Lambrusco Salamino di Santa Croce dolce**

5 Torta brioche

RICETTA JOËLLE NÉDERLANTS

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 40′ più 7 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
300 g farina di farro o farina 0 più un po′
150 g burro morbido più un po′
40 g zucchero semolato
40 g granella di zucchero
10 g lievito di birra fresco
4 uova a temperatura ambiente
1 baccello di vaniglia – sale

MESCOLATE *in una grande ciotola, o nell'impastatrice, la farina, lo zucchero e 4 g di sale; poi unitevi il lievito di birra sbriciolato, i semi raschiati dal baccello di vaniglia, 3 uova e il burro, un poco alla volta, proseguendo a lavorare per 10-15′: la consistenza dell'impasto risulterà molto morbida e un po′ "collosa".*
TRASFERITE *l'impasto in una ciotola infarinata, sigillate con la pellicola e fate lievitare per 1 ora a temperatura ambiente, poi per altre 4 ore in frigorifero.*
IMBURRATE *bene un anello (ø 18 cm) e posatelo su una placca foderata di carta da forno.*
STENDETE *l'impasto lievitato su un piano ben infarinato fino allo spessore di 3 mm.*
COMINCIATE *a ritagliare dall'impasto 3 dischi (ø 8 cm); disponete i 3 dischi in fila, leggermente sovrapposti, poi ripiegate il primo disco, quello sotto di tutti, sul secondo disco, e il terzo sul primo, a mo′ di portafoglio: ricaverete una specie di cilindro; tagliatelo a metà orizzontalmente e sistemate i due pezzi lungo il bordo interno dell'anello, appoggiandoli sul lato tagliato: otterrete due "fiori". Ripetete le stesse operazioni fino a esaurire l'impasto, lavorando anche i ritagli; disponete via via i "fiori", ben affiancati, prima lungo il bordo e poi verso il centro, fino a riempire l'anello. Sigillate con la pellicola, fate lievitare fuori del frigorifero per 1 ora, poi spennellate con l'uovo.*
SFILATE *l'anello, lasciate riposare per 20′, in modo che i fiori si aprano leggermente, infine cospargete con la granella di zucchero e infornate a 200 °C per 25-27′.*
FATE *raffreddare la torta brioche, poi gustatela separandola in "rosette".*

VINO *aromatico dolce dal profumo floreale.*
- **Moscato d'Asti**
- **Colli Euganei Fior d'Arancio Passito**

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***25 gennaio***

Per una colazione leggera, scegliete pane integrale, müsli e **frutta fresca**. Più ricca, invece, con la torta brioche che vedete qui accanto

{ La nostra tavola }

PER IL BRUNCH
Presentate le uova sode dentro un cestino colorato e sgusciatele direttamente nel piatto.

L'ALLEGRIA DEL MATTINO
Apparecchiate con piattini, ciotole e tovaglioli di forme e fantasie diverse, mescolate in libertà i rosa e gli azzurri, il blu elettrico, il fucsia, il viola per creare un'atmosfera giocosa, adatta a un risveglio conviviale. Scegliete una tovaglia bianca per mettere in risalto ogni particolare e per dare freschezza all'insieme. Riempite i vassoi con fette biscottate, frollini e dolcetti, e tanta frutta già pulita e tagliata: andrà a ruba.

Foresta nera... e rosa

ROMANTICA E BUONISSIMA, CON LA SUA PANNA SOFFICE, IL PAN DI SPAGNA AL CACAO E LE AMARENE. È LEI LA **PROTAGONISTA** DI QUESTO APRILE IN FESTA. PER SOTTOLINEARE MOMENTI IMPORTANTI O PER UNA MERENDA SQUISITA

RICETTA ANGELO PRINCIPE
ABBINAMENTO VINO/RICETTA VALENTINA VERCELLI
TESTI AMBRA GIOVANOLI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

Nel bicchiere

Un vino liquoroso, maturo e complesso
Porto Infanta Isabel 10 anni Rozès
Le uve rosse touriga nacional, touriga franca e tinta roriz, che danno vita a questo Porto invecchiato dieci anni, nascono sui terrazzamenti affacciati sul fiume Douro, in una delle più belle zone del Portogallo del Nord, oggi protetta dall'Unesco.

La ricetta

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 45' più 3 ore di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
500 g panna fresca **230 g** zucchero
200 g amarene sciroppate snocciolate e sgocciolate
150 g farina più un po' **150 g** lamponi
20 g cacao amaro **5** uova
1 tavoletta di cioccolato al latte
1 arancia **1/2** baccello di vaniglia burro
liquore alla ciliegia tipo kirsch o maraschino

1 RACCOGLIETE *in una grande ciotola 170 g di zucchero, le uova e la scorza grattugiata di 1 arancia; montate tutto, a mano o con le fruste elettriche, per almeno una decina di minuti, finché il composto non sarà chiaro e denso.*
2 SETACCIATE *la farina e il cacao, poi incorporateli delicatamente nel composto.*
3 IMBURRATE *e infarinate l'interno di un anello (ø 20 cm, h 10 cm), adagiatelo su una placca foderata di carta da forno e riempitelo con il composto. Infornate a 170 °C per 35' circa. Sfornate il pan di Spagna e lasciatelo raffreddare.*
4 TAGLIATE *il pan dei Spagna in 4 dischi spessi 1 cm ed eliminate l'eventuale eccedenza. Preparate uno sciroppo con 125 g di acqua, 60 g di zucchero e il baccello di vaniglia, ricavando una bagna; fatela raffreddare, quindi unitevi 2 cucchiai di liquore alla ciliegia.*
5 MONTATE *la panna. Frullate i lamponi, passateli al setaccio e uniteli con delicatezza alla panna montata, ottenendo una tinta rosata.*
6-7 ADAGIATE *su un piatto l'anello già usato per cuocere il pan di Spagna; sistemate all'interno un disco di pan di Spagna, spennellatelo con un po' di bagna e distribuitevi sopra una parte di panna montata e 15-20 amarene.*
8-9 PROSEGUITE *con un altro disco di pan di Spagna, spennellatelo con la bagna, distribuitevi un po' di panna, altre 20 amarene e proseguite allo stesso modo fino alla fine degli ingredienti, terminando con uno strato di panna; livellatela bene. Ponete in frigo per almeno 2 ore.*
10 RASCHIATE *la tavoletta di cioccolato facendo pressione con un tagliapasta rotondo, o con l'arricciaburro, in modo da ottenere dei riccioli. Sformate la torta e decoratela con i riccioli di cioccolato e fiori a piacere.*

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

Il nome è un omaggio alla Infanta di Spagna e Portogallo Isabella Clara Eugenia d'Asburgo, nota per la sua generosità. La stessa che si ritrova nel ricco bouquet di questo vino, che profuma di noci, fichi, uvetta e agrumi. La sua complessità lo rende ideale per accompagnare dolci a base di cioccolato e ciliegie. Servitelo sui 15-18 °C. *25 euro.*

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***25 gennaio***

LO STILE IN TAVOLA
Alzatina bianca ASA Selection, tovaglia Linum.

Un piatto ruspante

ALBERTO LIONELLO, IL PRESENTATORE CHE CON **CANZONISSIMA** CALAMITÒ TUTTA L'ITALIA DAVANTI AL TELEVISORE, ERA UN BUONGUSTAIO E AMAVA I SAPORI DIRETTI E GENUINI

A CURA DI LAURA FORTI E SAMANTA CORNAVIERA
PREPARAZIONE JOËLLE NÉDERLANTS
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

*Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina l'**11 gennaio***

Nell'aprile 1960, Alberto Lionello non aveva ancora 30 anni e aveva già la fama di attore completo, capace di passare con disinvoltura dal tragico al comico, dal teatro di rivista al cinema. La popolarità, però, arrivò pochi mesi dopo questa intervista, il 15 ottobre, quando andò in onda la sua prima puntata di *Canzonissima*, il programma Rai più seguito e amato di quegli anni. Alberto aveva il ruolo di presentatore assieme a Lauretta Masiero e alla spalla Aroldo Tieri. Sua era anche la sigla del programma, che divenne subito un tormentone: *La La La* era un motivetto orecchiabile, accattivante e scanzonato, perfetto per lo stile sarcastico di Lionello, che, con la paglietta sulle ventitré, parodiava con garbo il re degli *chansonnier* francesi Maurice Chevalier.
Dopo *Canzonissima*, tornò a ruoli teatrali impegnativi, che spesso lo portavano in tournée all'estero. L'attore amava la vita nomade tanto quanto il buon cibo, soprattutto quello della cultura contadina veneta, dove affondavano le radici della sua famiglia: "Risi e bisi, pasta e fagioli, riso alla marinara! Tutte autentiche delizie, per il mio palato", si legge nell'intervista. Unico cruccio, la tendenza a ingrassare, che lo costringeva a moderarsi. Alla domanda "Lei è un buongustaio?" Lionello sospirò, senza rispondere.

(*S. Cornaviera – www.massaiemoderne.it*)

Ricette a confronto

Uova alla ricotta

2017

IMPEGNO Medio
TEMPO 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 g 4 fette di ricotta asciutta
250 g passata di pomodoro
4 uova – **1** gambo di sedano
1 carota – **1/2** cipolla – burro
semola di grano duro rimacinata
grana grattugiato – aceto
olio extravergine di oliva sale

TAGLIATE *a dadini sedano, carota e cipolla; rosolateli per 5' con 2 cucchiai di olio, in una padella. Aggiungete la passata di pomodoro e un mestolo di acqua. Salate e cuocete per 10', ottenendo un ragù vegetale.*
CUOCETE *un uovo per volta, in acqua a leggero bollore, poco acidulata con un po' di aceto, facendole scivolare nella pentola da un piattino. Scolatele su carta da cucina.*
INFARINATE *nella semola le fette di ricotta e friggetele nell'olio per 1' e mezzo per lato.*
APPOGGIATE *le fette di ricotta su una placca da forno, conditele con 1 cucchiaio di ragù e appoggiatevi sopra le uova.*
COSPARGETELE *con il grana e poco burro fuso e gratinate in forno.*

LO STILE IN TAVOLA
Pirofilina Le Creuset.

1960

RICETTA ORIGINALE

Si tagliano delle fettine di ricotta della larghezza di tre o quattro centimetri, si infarinano e si friggono, poi si dispongono su un piatto da forno sul cui fondo saranno sparsi dei pezzetti di burro. Si strapazzano delle uova in padella e se ne mette una cucchiaiata su ogni pezzo di ricotta. Si condisce con sugo di carne e di pomodoro, si cosparge di parmigiano e si mette al forno per dieci minuti.

La ricetta di Alberto Lionello

In alto, la pagina dell'intervista sul numero di aprile 1960 e la copertina. Sopra, Lionello a *Canzonissima*.

Che cosa è cambiato

Solo il ragù è stato variato nella sua composizione: abbiamo infatti preferito un sugo vegetale, che ci sembra più adatto ad accompagnare una portata già molto ricca. La presentazione è stata ripensata in chiave più elegante, con le uova affogate in acqua anziché strapazzate. Il risultato è altrettanto gustoso, ma più moderno e più leggero.

76
RICETTE PROVATE PER VOI

L'indice dello chef

A COLPO D'OCCHIO POTETE INDIVIDUARE IL PIATTO CHE VI PIACE, VALUTARE **L'IMPEGNO E IL TEMPO** DI PREPARAZIONE: COSÌ LA SCELTA TRA TUTTE LE NOSTRE PROPOSTE SARÀ FACILE E IMMEDIATA

Antipasti

	IMPEGNO	TEMPO	SI PUÒ FARE PRIMA	RIPOSO			PAGINA
Brie fritto con cipolle all'aceto di lampone	★★	1 ora e 10'				√	98
Bruschetta di 'nduja e provola	★	15'					44
Cestini con carciofi e guanciale	★★	1 ora e 45'					100
Dischetti di frittata ai piselli con baccalà mantecato	★	1 ora			√		69
Nidi di pasta fillo con uova di quaglia	★	50'				√	68
Pane al cacao con mousse di trota	★★	1 ora		8 h e 30'			74
Panini integrali con uova e spinaci	★★	1 ora		2 h		√	58
Piccoli flan di finocchi	★★	1 ora e 40'	●			√	56
Praline di caprino con avocado, agrumi, pepe nero e semi misti	★	20'				√	53
Praline di caprino con pomodorini secchi e peperoni dolci croccanti	★	20'		30'		√	53
Praline di caprino con salmone, erba cipollina, bacche di pepe rosa	★	20'		1 h			52
Praline di crema di fave e caprino con cuore di salame	★	20'					52
Spigola su galletta di fave e taccole con salsa alla curcuma	★★	1 ora e 10'	●				56
Taccole, fagiolini, fiori di zucca e pollo a dadini	★	40'					104
Tartare di gamberi rossi marinati con salsa al tarassaco	★	25'		1 h			100
Torta di Pasqua con formaggio	★	1 ora	●	3 h		√	102
Torta salata di asparagi e prosciutto	★	1 ora					101

Primi piatti & Piatti unici

	IMPEGNO	TEMPO	SI PUÒ FARE PRIMA	RIPOSO			PAGINA
Cappelletti in crema di carote e finocchietto	★★	1 ora e 30'				√	109
Chicche al cacao con grana e papaia	★★	1 ora e 20'				√	78
Corzetti integrali con salsa al grana, rucola e pistacchi	★★	35'		30'		√	110
Fave e cicorie	★	1 ora e 15'		12 h	√	√	50
Fave e cicorie D'O	★★	2 ore		12 h	√	√	51
Fettuccine sottili con fave e bottarga	★	20'					43
Insalata di orzo con tartare di spigola	★	35'					107
Malfatti di ricotta e borragine con crema di mais	★	1 ora				√	58
Pasta coi *bisi*	★	30'					108
Straccetti con fiori di zucca e gorgonzola	★	20'				√	40
Zuppetta di cipollotti e fave	★	50'				√	108

Secondi di pesce

	IMPEGNO	TEMPO	SI PUÒ FARE PRIMA	RIPOSO			PAGINA
Bollito di mare	★★	1 ora e 10'					115
"Cacciucco" di pesce azzurro	★★	1 ora e 30'					114
Calamari ripieni di pane aromatico	★	20'					43
Fiori di carciofo con rana pescatrice	★★	40'					116
Merluzzo mantecato con pane croccante	★	40'					49
Merluzzo nordico alla mediterranea	★	45'					115
Scorfano al forno con verdure e salse colorate	★★★	1 ora e 10'			√		113

Legenda

★ Facile
★★ Medio
★★★ Per esperti

Senza glutine
Vegetariana

● Piatti che si possono realizzare in anticipo, interamente o solo in parte (come suggerito nelle ricette)

▬ ▬ Ricette della tradizione regionale rivisitate da noi

Leggere con gusto

PER PORTARE LA SCIENZA IN CUCINA,
PER AVVICINARSI ALLA NUOVA FRONTIERA DEL **NONSPRECO**
E PER SCOPRIRE PERCHÉ IL TRAMINER SA DI ROSA

A CURA DI ANGELA ODONE

Un piatto colorato, allegro e armonico, che seduce l'occhio. Ma un'insalata è molto di più: è un pasto completo ed equilibrato se si impara a dosare farinacei, proteine, frutta, verdura e grassi. Sono più di sessanta le proposte, divise in macrocapitoli – cereali e legumi, carne, pesce e formaggio, verdure – ideali per sbizzarrirsi adesso che comincia a crescere il desiderio di preparazioni fresche. Tanti i consigli su come tagliare gli ortaggi e su come sorprendere i commensali. Il segreto è nascondere qualcosa di inaspettato in ogni piatto, frutta secca, dadini di salumi, cialdine di formaggio, ceci piccanti o ricercati mix di spezie. ***Insalate gustose,*** *Sue Quinn, L'ippocampo, www.ippocampoedizioni.it 9,90 euro*

CON LE RICETTE DELLE SALSE PIÙ ADATTE PER CONDIRE

QUESTIONE DI NASO

Un viaggio nei profumi del vino, con una guida d'eccezione, Luigi Moio, professore di Enologia all'Università di Napoli, il quale con un linguaggio semplice e simpatici disegni, spiega la nascita e l'evoluzione degli aromi nel bicchiere. ***Il respiro del vino,*** *Luigi Moio, Mondadori, www.librimondadori.it 26 euro*

CUCINA E LABORATORIO

Dario Bressanini, chimico e scrittore, affronta il mondo delle carni con rigoroso approccio scientifico, reso accattivante dalla bella penna. Tagli, frollatura, salagione, tempi e gradi centigradi: per sfatare falsi miti spiegando in modo chiarissimo il perché delle cose. ***La scienza della carne,*** *Dario Bressanini, Gribaudo, www.feltrinellieditore.it 22 euro*

EDIZIONE ITALIANA

La prima autobiografia della generazione di cuochi trasgressivi è stata la sua. MPW, allora il più giovane tre stelle Michelin inglese, ha scandalizzato il mondo rivelando che lavorare nelle grandi cucine è come arruolarsi nella Legione Straniera. Da leggere. ***The devil in the kitchen,*** *Marco Pierre White, Giunti, www.giunti.it 24 euro*

DA SCARTO A GERMOGLIO

Luce, temperatura, acqua, terreno giusto e voglia di sperimentare. Ecco gli ingredienti indispensabili per trasformare un seme, una radice o un pezzetto di carota, pronti per finire nella pattumiera, in una nuova piantina produttiva. ***Dal piatto alla pianta,*** *Luigi Romiti, Terre di Mezzo Editore, libri.terre.it 10 euro*

Fotografie di Riccardo Lettieri

I nostri partner

RINGRAZIAMO LE AZIENDE CHE *HANNO COLLABORATO* ALLA REALIZZAZIONE DEI NOSTRI SERVIZI. PER MAGGIORI INFORMAZIONI SUI PRODOTTI UTILIZZATI NELLE FOTOGRAFIE: **WWW.LACUCINAITALIANA.IT**

Alessi alessi.com/it
Andrea Baumann andreabaumann.at
ASA Selection distr. da Merito merito.it
Az. Agricola Altrocchi Fratelli di Rocca Brivio altrocchifratelli.it
Az. Agricola Più Gusto di Pergine Valsugana piugusto.eu
Baratti & Milano barattiemilano.it
Bonetti 3 Cuochi zafferano-3cuochi.it
Bormioli Rocco shop.bormiolirocco.com
Braun braunhousehold.com/it-it
Brizzolari nastribrizzolari.com
Buitoni buitoni.it
Caffarel caffarel.com
Carpenè Malvolti carpene-malvolti.com
Clori Home and Flowers milanoamodomio.it/it/content/clori-home-flowers
CS Fruits csfruits.fr
Dedar dedar.com
Designers Guild designersguild.com
Fill distr. da la Piacentina piacentina.it
Funky Table funkytable.it
Gervasoni gervasoni1882.it
Giovanni Cova & C. giovannicovaec.it
GioveLab cargocollective.com/giovelab
Grohe grohe.it
Guardini guardini.com/it
H&H-Pengo pengospa.it
Hermès italy.hermes.com
IVV ivvnet.it ivvshop.it
KitchenAid kitchenaid.it
Le Creuset lecreuset.it
Le Naturelle lenaturelle.it
Linum linumdesign.com
Maddalena Selvini maddalenaselvini.com
Made Fabric/Emanuela Rovito madefabric.com
Miele miele.it
Miho Unexpected Things mihounexpected shop.com
Monari Federzoni monarifederzoni.it
Moneta moneta.it
Mud Australia mudaustralia.com
Muzzi Antica Pasticceria pasticceriamuzzi.com
Natoo Bar natoobar.it
Neff neff.it
Nericata nericata.it
Nodus nodusrug.it
Norge pescenorvegese.it
Norwegian Seafood Council en.seafood.no
Novi elah-dufour.it
Pernigotti pernigotti.it
Potomak Studio potomak.it
RGMania rgmania.com
Risolì risoli.com
Roberto Castagner Acquaviti robertocastagner.it
Sambonet sambonet.it
Sanbittèr sanbitter.it
Sandberg sandbergwallpaper.com
Scandola Marmi scandolamarmi.it
Smeg smeg.it
Society Limonta societylimonta.com
Tescoma tescomaonline.com
The Merrion Hotel merrionhotel.com it.lhw.com
Uhlala-Ceramics uhlala-ceramics.dk
Villeroy & Boch villeroy-boch.it
Vitamix vitamix.com
Wald wald.it
Zàini zainispa.it

Errata corrige Nel numero di marzo, la foto pubblicata a pag. 46, abbinata alla didascalia che descrive il riso Carnaroli, rappresenta in realtà il riso Basmati e viceversa; nella ricetta dei gofri piemontesi a pag. 58, il composto, le cui dosi sono corrette, risulterà cremoso e non sodo, come descritto. Ci scusiamo con i lettori per gli errori.

Servizio Abbonamenti Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di **telefonare al n. 199.133.199***, oppure inviare un **fax al n. 199.144.199**. Indirizzo e-mail: **abbonati@condenast.it**.
** il costo della chiamata per i telefoni fissi da tutta Italia è di 11,88 centesimi di euro al minuto + IVA e senza scatto alla risposta. Per le chiamate da cellulare i costi sono legati all'operatore utilizzato.*

Subscription rates abroad Subscription orders and payments from Foreign countries must be addressed to our worldwide subscription Distributor: **Press-di S.r.l. c/o CMP Brescia, via Dalmazia 13 - 25197 Brescia (Italy)**. Subscribers can pay through Credit Card (American Express, Visa, Mastercard) or by cheque payable to Press-di S.r.l. Orders without payment will be refused. For further information, please contact our Subscription Service: phone +39 02 92961010 - fax +39.02.86882869. Prices are in Euro and are referred to 1- year subscription.

MAGAZINE	ISSUES PER YEAR	EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL)	AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL)
AD	11	€ 80,00	€ 135,00
GQ	10	€ 52,00	€ 82,00
TRAVELLER	4	€ 25,00	€ 35,00
GLAMOUR	11	€ 58,00	€ 74,00
VOGUE ITALIA	12	€ 87,00	€ 157,00
L'UOMO VOGUE	10	€ 71,00	€ 112,00
VOGUE ACCESSORY	4	€ 23,00	€ 38,00
VOGUE BAMBINI	4	€ 33,00	€ 47,00
VOGUE SPOSA	2	€ 17,00	€ 25,50
VANITY FAIR	49	€ 175,00	€ 241,00
LA CUCINA ITALIANA	12	€ 88,00	€ 130,00

Our Magazines are distributed abroad by: Speedimpex (USA, Australia); sole agent for distribution in the rest of the world: A.I.E. – Agenzia Italiana di Esportazione Srl - Via Manzoni, 12 – 20089 ROZZANO (MI) Italy - Tel. +39 02 5753911 – Fax. +39 02 57512606 e-mail: info@aie-mag.com

LA CUCINA ITALIANA

In the USA: Condé Nast
Chairman Emeritus: S.I. Newhouse, Jr.
Chairman: Charles H. Townsend
President & Chief Executive Officer: Robert A. Sauerberg, Jr.
Artistic Director: Anna Wintour

In other countries: Condé Nast International
Chairman and Chief Executive: Jonathan Newhouse
President: Nicholas Coleridge
Vice Presidents: Giampaolo Grandi, James Woolhouse, Moritz von Laffert, Elizabeth Schimel
Chief Digital Officer: Wolfgang Blau
President, Asia-Pacific: James Woolhouse
President, New Markets and Editorial Director, Brand Development: Karina Dobrotvorskaya
Director of Planning: Jason Miles
Director of Acquisitions and Investments: Moritz von Laffert

Global
President, Condé Nast E-commerce: Franck Zayan
Executive Director, Condé Nast Global Development: Jamie Bill

The Condé Nast Group of Brands includes:

US
Vogue, Vanity Fair, Glamour, Brides, Self, GQ, GQ Style, The New Yorker, Condé Nast Traveler, Allure, Architectural Digest, Bon Appétit, Epicurious, Wired, W, Golf Digest, Teen Vogue, Ars Technica, Condé Nast Entertainment, The Scene, Pitchfork

UK
Vogue, House & Garden, Brides, Tatler, The World of Interiors, GQ, Vanity Fair, Condé Nast Traveller, Glamour, Condé Nast Johansens, GQ Style, Love, Wired, Condé Nast College of Fashion & Design, Ars Technica

France
Vogue, Vogue Hommes International, AD, Glamour, Vogue Collections, GQ, AD Collector, Vanity Fair, Vogue Travel in France, GQ Le Manuel du Style, Glamour Style

Italy
Vogue, L'Uomo Vogue, Vogue Bambini, Glamour, Vogue Sposa, AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vanity Fair, Wired, Vogue Accessory, La Cucina Italiana, CNLive!

Germany
Vogue, GQ, AD, Glamour, GQ Style, Myself, Wired

Spain
Vogue, GQ, Vogue Novias, Vogue Niños, Condé Nast Traveler, Vogue Colecciones, Vogue Belleza, Glamour, AD, Vanity Fair

Japan
Vogue, GQ, Vogue Girl, Wired, Vogue Wedding

Taiwan
Vogue, GQ

Mexico and Latin America
Vogue Mexico and Latin America, Glamour Mexico and Latin America, AD Mexico, GQ Mexico and Latin America, Vanity Fair Mexico

India
Vogue, GQ, Condé Nast Traveller, AD

Published under Joint Venture:
Brazil: Vogue, Casa Vogue, GQ, Glamour, GQ Style
Russia: Vogue, GQ, AD, Glamour, GQ Style, Tatler, Condé Nast Traveller, Allure

Published under License or Copyright Cooperation:
Australia: Vogue, Vogue Living, GQ
Bulgaria: Glamour
China: Vogue, Vogue Collections, Self, AD, Condé Nast Traveler, GQ, GQ Style, Brides, Condé Nast Center of Fashion & Design
Czech Republic and Slovakia: La Cucina Italiana
Hungary: Glamour
Iceland: Glamour
Korea: Vogue, GQ, Allure, W, GQ Style
Middle East: Condé Nast Traveller, AD, Vogue Café at The Dubai Mall, GQ Bar Dubai
Poland: Glamour
Portugal: Vogue, GQ
Romania: Glamour
Russia: Vogue Café Moscow, Tatler Club Moscow
South Africa: House & Garden, GQ, Glamour, House & Garden Gourmet, GQ Style
The Netherlands: Glamour, Vogue
Thailand: Vogue, GQ, Vogue Lounge Bangkok
Turkey: Vogue, GQ, Condé Nast Traveller, La Cucina Italiana, GQ Style, Glamour
Ukraine: Vogue, Vogue Café Kiev

La Cucina Italiana - Direttore Responsabile: Maria Vittoria Dalla Cia. Copyright © 2017 per La Cucina Italiana S.r.l. Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15.6.1951. La Cucina Italiana S.r.l. è iscritta nel Registro degli Operatori di Comunicazione con il numero 23255. Tutti i diritti riservati. Spedizione in abbonamento postale - D.L. 353/03 Art. 1, Cm. 1, DCB - MI. Distribuzione per l'Italia: SO.DI.P. «Angelo Patuzzi» S.p.A. via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (Mi), tel. 02.660301, fax 02.66030320. Distribuzione Estero Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Milano), tel. 025753911. fax 02 57512606. www.aie-mag.com. Stampa: Rotolito Lombarda, Cernusco sul Naviglio - Printed in Italy. Numeri arretrati: Il prezzo di ogni arretrato è di € 12,00 comprensivo di spese di spedizione. Per avere informazioni sulla disponibilità degli arretrati de La Cucina Italiana telefona al 039/5983886, dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00 dal lunedì al venerdì, oppure invia una e-mail a: arretraticondenast@ieoinf.it

Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali

Accertamenti Diffusione Stampa Certificato n. 8284 del 03-02-2017

IL DOLCE FA SPETTACOLO

BONBON IN TRIONFO

Torte scenografiche e divertenti, "costruite" con pasticcini mignon, biscotti e cioccolatini

NON PERDETE IL NUMERO DI

maggio

UN'IDEA AL GIORNO

Carne, pesce, verdure di primavera e qualche tocco esotico in primi piatti che sorprenderanno per la loro originale varietà

IRRESISTIBILE INIZIO

Per l'aperitivo, come antipasto o spuntino, sfogliatine con filetto, salsa tonnata e cucunci

CONSERVE HOME MADE

Adesso gli asparagi danno il meglio di sé: è il momento di metterli in vasetto per poterli gustare tutto l'anno